Как делать КОЛБАСЫ в домашних условиях

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Освоить секреты приготовления аппетитных и вкусных колбас вам поможет наша книга. Вы сможете самостоятельно готовить копченые, вареные, жареные колбасы, а также бахур, окорока, зельц, ветчину, бастурму; узнаете много нового о различных приправах, особенностях хранения колбасной и мясной продукции. Побалуйте ваших близких первоклассным продуктом!

- Как делать колбасы в домашних условиях
  - Полакомьтесь колбаской
  - Что нужно знать о мясе
    -
    - Как отличить отечественное мясо от импортного?
    - Как выбрать свежее мясо?
    - Как сохранить свежее мясо
  - Технология приготовления колбас
    - Сортировка
    - Подготовка мяса для кишок
    - Первичная обработка кишок
    - Приготовление фарша для колбасы
    - Состав фарша
    - Набивка кишок фаршем
    - Подготовка субпродуктов
  - Приготовление разных видов колбас в домашних условиях
    - Копченые колбасы
      -
      - Коптильни
        - Мини-коптильни
        - Бочка-коптильня
        - Коптильня без копоти для горячего копчения
        - Коптильня-ведро для горячего копчения
        - Переносная коптильня
        - Печь-коптильня
        - Траншея-коптильня
        - Коптильня-бочка для дачи
        - Простейшая коптильня
        - Домашняя коптильня
        - Коптильни из бочек

- Рецепты приготовления копченых колбас
  - Колбаса сырокопченая
  - Большая салями
  - Колбаса твердокопченая сухая
  - Колбаса краковская полукопченая
  - Колбаса украинская полукопченая
  - Колбаса свиная полукопченая
  - Колбаса болонская домашняя (старинный рецепт)
  - Колбаса варено-копченая любительская
  - Казы полукопченая
  - Колбаса полукопченая по-селянски
  - Колбаса полтавская
  - Колбаса полукопченая таллиннская
  - Колбаса домашняя копченая
  - Колбаса сухая «Пасхальная»
  - Колбаски копчено-вареные
  - Колбаса полукопченая домашняя
  - Колбаса балыковая
  - Салями из мяса баранины
  - Колбаса «Мартаделла»
  - Колбаса кровяная тюрингская
  - Колбаса полукопченая из мяса нутрии
  - Колбаски печеночные
  - Салями домашняя классическая
  - Салями воздушно-сухие
  - Салями мини
  - Салями из мяса косули, оленя или баранины
  - Колбаса по-домашнему
  - Колбаса чайная
  - Колбаса «Отшельник»
  - Салями деревенская
  - Салями макси
  - Мини-салями для гурманов
  - Колбаса свиная
  - Колбаса говяжья
  - Колбаса «Апановичская»
  - Колбаски полукопченые
  - Колбаски охотничьи
  - Колбаса копченая ливерная
  - Салями di Milano

- Кровяные колбасы и бахур
  -
  - Колбаса обыкновенная кровяная
  - Колбаса разноцветная кровяная
  - Колбаса языковая кровяная
  - Прейт (кровяная колбаса без оболочки)
  - Колбаски кровяные с булкой
  - Будэн
  - Хото (калмыцкая кровяная колбаса)
  - Хан
  - Колбаса кровяная с мукой
  - Пальтен
  - Пальтен «Патавери»
  - Прейт
  - Виртырем
  - Кишка кровяная
  - Колбаски кровяные с рисом
  - Колбаса кровяная с ливером
  - Колбаса кровяная с мясной обрезью
  - Колбаса кровяная со шкварой
  - Берлинер
  - Колбаса кровяная (I)
  - Колбаса кровяная (II)
  - Колбаса кровяная «Особая»
  - Колбаски кровяные свиные
  - Кровяной хлебец
  - Колбаса кровяная из свиной печени
  - Колбаса мясо-растительная кровяная
  - Колбаса кровяная с рисом
  - Колбаса кровяная «Мясницкая»
  - Свиная луканка
  - Колбаса домашняя кровяная
  - Колбаса диетическая кровяная
  - Колбаса кровяная с сердцем
  - Колбаса кровяная вареная
  - Бахур обыкновенный
  - Бахур с рисом
- Жареные колбасы и гриль-колбасы
  -
  - Молдавские домашние колбаски (мититеи)
  - Колбаса для жарения крестьянская
  - Колбаса жареная с тмином
  - Колбаса для жарения диетическая
  - Колбаса грубая сырая для жарки

- Колбаса жареная свиная
- Колбаса жареная с перцем
- Колбаса биодиетическая
- Колбаса грубая для жарения диетическая
- Колбаса французская
- Колбаски шлезвигские
- Колбаса венгерская
- Литовская запеканка
- Колбаса от головной боли
- Колбаса финская домашняя
- Колбаса домашняя из куриного (индюшиного) мяса
- Гриль-колбаски любительские
- Гриль-колбаса нежирная
- Гриль-трубочки
- Гриль-колбаски в оболочке
- Гриль-колбаски чесночные

- Вареные колбасы
  -
  - Колбаса столовая говяжья
  - Колбаса свиная (высший сорт)
  - Серый зельц
  - Колбаса «Мартаделла» сельская
  - Колбаса домашняя краковская с тмином
  - Колбаски чесночные
  - Колбаса говяжья с мускатным орехом
  - Колбаски «Оргинальные»
  - Колбаса сельская
  - Колбаски из рубца по-крестьянски
  - Колбаса из легких и сердца
  - Колбаса из легких
  - Колбаса «Южная»
  - Колбаса домашняя особенная
  - Колбаса украинская домашняя
  - Колбаса домашняя из говядины
  - Салями вареная домашняя
  - Колбаски дебреценские
  - Колбаса ветчинно-рубленая
  - Колбаса крестьянская
  - Колбаса языковая
  - Колбаса вареная из соленого окорока по-крестьянски
  - Колбаса домашняя по-французски
  - Колбаса субпродуктовая с рисом

- Колбаса детская домашняя
- Колбаса домашняя по-дагестански
- Колбаса английская

- Сосиски
  -
  - Сосиски немецкие
  - Сосиски московские
  - Сосиски венские
  - Шпикачки
  - Сосиски свиные
  - Сосиски дрезденские
  - Сосиски сырые
  - Сосиски обыкновенные (I)
  - Сосиски обыкновенные (II)
  - Сосиски из раков
  - Сосиски английские
  - Сосиски рыбные
  - Сосиски из мозгов
  - Сосиски итальянские с фенхелем
  - Сосиски ирландские
  - Сосиски камберлендские
  - Сосиски из гусиной печени
  - Сосиски из грудки индейки с яблоками
  - Сосиски домашние на пару
  - Сосиски куриные с томатами и базиликом
  - Чук-чук
  - Сосиски из сала
  - Сосиски куриные
  - Сосиски вегетарианские
- Ливерные колбасы
  -
  - Колбаса ливерная луковая
  - Колбаса ливерная яичная
  - Колбаса ливерная со шпиком
  - Колбаса ливерная сельская
  - Колбаса ливерная крестьянская
  - Колбаса ливерная копченая
  - Колбаса ливерная с орехами
- Зельц
  -
  - Зельц обыкновенный
  - Зельц белый
  - Зельц французский
  - Зельц домашний

- Зельц красный
- Зельц свиной обычный
- Зельц кровяной
- Зельц из свиной головы
- Зельц по-румынски
- Зельц из индюшиной печени
- Зельц домашний куриный
- Зельц печеночный
- Зельц из говяжьих ушей
- Зельц из мяса нутрии
- Зельц грибной
- Прессколф
- Суджук
  -
  - Суджук из свинины и говядины
  - Суджук обыкновенный
  - Суджук кавказский
  - Суджук с сахаром
  - Суджук бараний с чабрецом и острым перцем
  - Суджук с зирой
  - Суджук с корицей
  - Суджук с имбирем и бадьяном
- Фаршированные колбасы
  -
  - Колбаса фаршированная
  - Колбаса, фаршированная в свиной сетке
  - Колбаса языковая
  - Колбаса испанская белая без шпика
  - Колбаса испанская красная со шпиком
  - Колбаса гамбургская
  - Слойка ветчинная
- Крупяные колбасы
  -
  - Ведерай
  - Колбаски маленькие крупяные
  - Колбаса крупяная
  - Колбаса грубая крупяная
  - Тулдамыш с пшенной кашей
  - Кишки с гречневой крупой
  - Бумбар рисовый
  - Колбаса картофельная
  - Ат-картасы
  - Кишки бараньи тушеные

- Кишки молодого барашка тушеные
- Няня
- Курзе с бараньими кишками
- Колбаски «Зятевы»
- Кяти-шарапха с рисом

- Колбасные изделия
  - Ветчина
    -
    - Копчение сырой ветчины
      -
      - Ветчина с можжевельником (сухой посол)
      - Ветчина с чесноком (мокрый посол)
      - Ветчина с тмином (сухой посол)
      - Ветчина с кориандром (мокрый посол)
      - Ветчина «Шварцвальд» (мокрый посол)
      - Копченая грудинка «Шварцвальд» (сухой посол)
      - Ветчина «Пастушья» (сухой посол)
      - Ветчина виноградаря (сухой посол)
      - Ветчина с можжевельником (мокрый посол)
      - Ветчина с перцем
      - Ветчина с тмином (мокрый посол)
      - Ветчина с пряностями (мокрый посол)
      - Ветчина из шейки (мокрый посол)
      - Ветчина говяжья (сухой посол)
      - Свиной рулет (сухой посол)
  - Окорок
    -
    - Мокрый посол
    - Копчение вареного окорока
      -
      - Окорок свиной вареный домашний (мокрый посол)
      - Окорок вареный
      - Окорок, запеченный в тесте
      - Окорок вареный пряный (мокрый посол)
      - Окорок запеченный
      - Окорок консервированный копченый

- Бастурма
  -
  - Бастурма (вяленое мясо)
  - Бастурма с чаманом
  - Бастурма по-грузински
  - Бастурма по-армянски
  - Бастурма по-гречески
  - Бастурма по-казахски
- Казылык
  -
  - Казылык вареный
  - Казылык бараний жареный
  - Казылык из конины
- Казы
  -
  - Казы (I)
  - Казы (II)
  - Казы (III)
  - Шужук
- Люля-кебаб
  -
  - Люля-кебаб (I)
  - Люля-кебаб (II)
  - Шиш-кебаб
  - Дёнер-кебаб
  - Адана-кебаб
  - Кебаб-бейти
  - Искандер-кебаб
  - Тас-кебаб
  - Шиш-кебаб
  - Урфа-кебаб
  - Кебаб Али Назик
  - Лесной кебаб
  - Кебаб садовника
  - Кебаб в баклажане
  - Кебаб на зубочистках
  - Джудже-кебаб
  - Кебаб-кубиде
  - Чапли-кебаб
- Мясной хлеб (безоболочная колбаса)
  -
  - Хлеб мясной простой
  - Хлеб мясной (I)
  - Хлеб мясной (II)

- Хлеб мясной (III)
- Хлеб мясной (IV)
- Хлеб мясной (V)
- Слоеный мясной хлебец со сладким перцем и сыром фета
- Хлеб мясной с сухофруктами и орехами
- Мясной хлебец с печеным картофелем
- Хлеб мясной и мясные «батончики»
- Хлеб мясной с беконом и луком
- Хлебец мясной (кекс)

- Блюда из колбасы и колбасных изделий
  - Из сосисок
    - Бутерброды
      - Хот-дог
      - Веселые картофельные хот-доги
      - Бутерброды с сосисками и черносливом
      - Гренки с мясными продуктами и огурцами
      - Бургеры «Горячая собака»
      - Гренки с колбасой или сосисками
    - Первые блюда
      - Борщ московский с сосисками и ветчиной
      - Суп с рисом, сосисками и зеленым горошком
      - Борщ белорусский с сосисками
      - Свекольник с колбасками
    - Салаты
      - Салат из сосисок, картофеля и зеленого лука
      - Салат из сосисок с помидорами и луком
      - Салат из сосисок с помидорами и зеленью
      - Салат-коктейль с сосисками
    - Закуски
      - Сосиски рыбные
      - Шашлык из сосисок
      - Закуска из мяса и сосисок
      - Сосиски в кляре с соусом
      - Сосиски в кляре с соусом тар-тар
      - Сосиски в томате со сладким перцем
      - Нежные сосиски в шпинате с

чесноком
- Паста с сосисками и зеленым соусом
- Сосиски в остром соусе
- Сосиски с тмином и цветной капустой
- Блинчики с сыром и сосисками
- Сосиски с маисовой крупой
- Сосиски в беконе с жареным перцем
- Сосиски к пиву с овощами
- Сосиски с тимьяном и горчицей в кабачке
- Омлет с сосисками и помидорами
- Сосиски в фольге с пореем и имбирем
- Капуста тушеная с сосисками и томатами
- Сосиски в томате
- Сосиски в томате на сковороде
- Сосиски кудрявые
- Горячая закуска из сосисок с творожным майонезом
- Сосиски, запеченные в духовке
- Картофель, фаршированный сосисками
- Курица, фаршированная сосисками и ливером
- Капуста с луком и сосисками
- Белокочанная капуста, тушенная с сосисками
- Морской шашлык
- Сосиски, запеченные с творогом
- Лечо
- Чертфляй
- Закуска из фаршированного лука с сосисками
- Рис по-афински с сосисками
- Капуста с луком и сосисками
- Фасоль с сосисками
- Красная фасоль с сосисками в красном вине
- Сосиски с лимоном и красным перцем
- Сардельки с сыром
- Колбасная паста

- Пицца «Экзотика»
- Из колбасы и ветчины
  - Бутерброды
    - Бутерброды с колбасой
    - Бутерброды с теплой начинкой
    - Бутерброды с ливерной колбасой
    - Бутерброды по-испански
    - Бутерброды с ветчиной, яйцом и сыром
    - Бутерброд-башня с сыром и колбасой
    - Бутерброд-рулет с мясными продуктами
    - Бутерброды с колбасой («Елки»)
    - Бутерброды с луком и колбасой
    - Бутерброды «Кустарник»
    - Бутерброд-рулет со смешанной начинкой
    - Начиненные сандвичи мраморные
    - Сандвичи с огурцом
    - Горячие сандвичи
    - Торт бутербродный «Смесь»
    - Торт бутербродный с сыром и колбасой
    - «Серебряный хлеб»
    - Канапе с сыром и колбасой
    - Канапе с мясом
    - Тартинки с колбасой или ветчиной
    - Тартинки с паштетом из куриной печени
    - Гренки с мясом или колбасой
    - Гренки с колбасой
    - Гренки с колбасой и помидорами
    - Гренки сложные с мясом и ливерной колбасой
    - Гренки с колбасой и солеными огурцами
    - Гренки с ветчиной, огурцами и кетчупом
    - Гренки с жареной ветчиной и майонезом
  - Первые блюда
    - Суп с грибными клецками и колбасой
    - Суп из фасоли с колбасками

- Суп по-варшавски
- Суп из квашеной капусты
- Суп гороховый с ветчиной по-шведски
- Щи сборные
- Щи по-фински
- Солянка «Скромная»
- Капустняк грибной по-гуцульски
- Борщ холодный по-днепропетровски
- Борщ
- Борщ московский

- Салаты
  - Салат из фасоли с ветчиной
  - Салат из грибов, колбасы и огурцов
  - Салат из грибов, колбасы, макарон и цветной капусты
  - Салат из грибов, картофеля, сладкого перца и копченой колбасы
  - Салат из сыра, колбасы и овощей
  - Салат слоеный
  - Салат из колбасы, яблок и огурцов
  - Салат из колбасы, моркови и картофеля
  - Салат «Пикантный»
  - Салат из ветчины и риса со сладким стручковым перцем
  - Салат по-чешски
  - Салат из колбасы, моркови и картофеля
  - Салат из грибов, белокочанной капусты и копченой колбасы
  - Салат-коктейль с цветной капустой и колбасой
  - Салат-коктейль с вареной колбасой
- Закуски
  - Сыр с ветчиной или колбасой
  - Закуска из жаркого, колбасы и овощей
  - Закуска из ветчины или колбасы, редиски и огурцов
  - Закуска из ветчины и сыра
  - Закуска из колбасы и стручкового перца
  - Цуккини, фаршированные ветчиной

- Ветчинные колбаски с хлебом по-швейцарски
- Шашлык из колбасы и грибов
- Пицца из слоеного теста мясная
- Пицца американская
- Пицца с ветчиной
- Пицца с ветчиной и ананасом
- Пицца с ветчиной и яблоками
- Пицца по-деревенски
- Пицца с сосисками и помидорами
- Пицца «Оригинальная»
- Пицца «Калцоне»
- Пицца с шампиньонами и зеленым горошком
- Картофельная пицца
- Паштет по-сельски
- Горячая закуска из колбасы и яиц
- Горячая закуска из колбасы с орехами
- Колбаса, жаренная в тесте
- Колбаса жареная с помидорами
- Шницель из колбасы
- Яйца вареные с колбасой
- Тушеная квашеная капуста с фасолью и ветчиной
- Кольраби (кабачки) с ветчиной
- Лук, фаршированный ветчиной
- Помидоры, фаршированные по-китайски
- Цуккини, фаршированные ветчиной
- Колбаски с сыром и шпиком
- Картофель тушеный с колбасой и луком
- Колбаски в красном вине

- Шашлыки
  - Шашлык с томатами
  - Ассорти на вертеле
  - Шашлык ароматный
  - Шашлык «Вкусный»
  - Шашлык в кефире
  - Шашлык пивной
  - Шашлык в розовом соусе
  - Шашлык в майонезе
  - Шашлык «Молдавия»

- Шашлык с маринованными помидорами
- Шашлык в лимонном соке
- Шашлык с маринованными яблоками
- Шашлык из свинины с кориандром
- Мясо по-индонезийски
- Острые свиные ребрышки
- Шашлык с лимонами и аджикой
- Глазированные свиные ребрышки
- Шашлык чайный
- Шашлык по-адыгейски
- Шашлык по-азербайджански
- Шашлык армянский по-карски
- Шашлык по-африкански
- Шашлык по-балкарски
- Шашлык по-болгарски
- Шашлык по-болгарски с кабачками
- Шашлык по-геленджикски
- Шашлык по-грузински (мцвади в баклажанах)
- Шашлык по-грузински
- Шашлык по-дагестански
- Шашлык по-индийски
- Шашлык по-кавказски
- Шашлык по-казахски (тостик)
- Шашлык по-лезгински
- Шашлык обыкновенный
- Шашлык по-охотничьи
- Шашлык по-татски
- Шашлык по-турецки с баклажанами
- Шашлык по-турецки с рисом
- Шашлык банкетный по-казахски
- Шашлык из вырезки
- Шашлык по-грузински (длинный мцвади)
- Шашлык по-литовски
- Шашлык по-узбекски
- Шашлык в красном вине
- Шашлык сибирский
- Шашлык из говядины с шампиньонами
- Шашлык гранатовый
- Говядина по-дальневосточному
- Шашлык по-чувашски
- Шашлык из говяжьей вырезки
- Шашлык из ребрышек козленка
- Шашлык из мяса дикого кабана

- Хранение колбас
  - Хранение копченых колбас
  - Как сохранить домашние колбасы свежими больше года
- Приправы, используемые для приготовления колбас
  - Бадьян
  - Имбирь
  - Кардамон
  - Карри
  - Куркума
  - Кориандр
  - Корица
  - Лаванда
  - Майоран
  - Можжевельник
  - Мускатный орех
  - Паприка
  - Перец душистый
  - Перец красный острый
  - Перец черный
  - Тмин
  - Укроп
  - Фенхель
  - Чаман
  - Хрен
  - Чеснок
  - Эстрагон (тархун)
- Приложения
  - Говядина
  - Телятина
  - Баранина
  - Свинина
  - Куриное мясо
  - Субпродукты

Как делать колбасы в домашних условиях

Полакомьтесь колбаской

Мы сами готовим себе соки, сами печем хлеб при помощи домашних хлебопечек, пытаясь таким образом оградить себя и своих близких от лишней химии и консервантов. И это верно. А задумывались ли вы о том, что можно не отказывать себе в возможности полакомиться вкусной колбаской, если тоже приготовить ее собственными руками? Да-да, это возможно и не так уж и сложно. Если вы найдете место на рынке, где продают кишки, в которые набивают колбасный фарш, – полдела уже сделано! Далее – дело техники и конкретных рецептов, которые мы и собрали в нашей книге.

Что такое колбаса? Это мелко или крупно покрошенное мясо с различными добавками, помещенное в оболочку. Такое определение предоставляет широкое поле для создания многообразия сортов. По вашему желанию можно варьировать: состав мяса, сочетаемость приправ, размеры оболочек.

Поэтому видов и разновидностей колбас неисчислимое множество, а рецептов их приготовления еще больше. На протяжении веков народы разных стран разработали огромное количество национальных технологий изготовления колбасных изделий, и каждая из них обладает своими, только ей присущими достоинствами.

Обычно для изготовления колбас используют любое мясо: свинину, говядину, баранину, курятину, гусятину, конину и т. д. Наиболее распространенными являются колбасы из свинины, которую используют как саму по себе, так и в сочетании с другими видами мяса.

К колбасному производству относят не только изготовление самих колбас, но и приготовление разных сортов свинины, ветчины, солонины и т. д. Здесь пойдет речь в основном об изготовлении некоторых видов колбас на нехитрых приспособлениях в домашних условиях. Вы сможете самостоятельно готовить копченые, вареные, жареные колбасы, а также бахур, зельц, окорока, ветчину, бастурму…

Итак, если вы хотите баловать своих домашних первоклассным продуктом или наладить собственное небольшое производство колбас, то эта книга – для вас.

Приятного вам аппетита!

Что нужно знать о мясе

Мясо – это прекрасный источник незаменимых аминокислот, необходимых для синтеза белка в организме, сбалансированного количества жиров, витаминов, минеральных веществ.

Отрицательно относятся к мясу разве что вегетарианцы, ну а все остальные вряд ли откажутся от сочного бифштекса или домашней колбасы. И ни для кого не секрет, что для приготовления вкусного мясного блюда, нужно, в первую очередь, правильно выбрать сырье.

Сегодня почти на всех прилавках рынков и супермаркетов в продаже имеется мясо импортного производителя. А у отечественного потребителя, в свою очередь, имеется негативное отношение к такому мясу. Попробуем выяснить все об импортном мясе и о том, как отличить его от отечественного.

Почему же у нас появляется столько импортного мяса?

Ответ прост: в корма, используемые для выращивания импортного мяса, добавляют гормоны роста и другие вещества, способствующие быстрому развитию мышечной и жировой массы животного. Отечественная говядина и свинина растет гораздо медленнее, а добавки, если и используются, то в значительно меньших количествах. В то время как за границей выращивают четыре-пять поросят за сезон, у нас без дополнительных кормов только одного или двух. К тому же низкая цена при покупке импортного мяса делает торговлю им выгодной для перекупщиков.

Как отличить отечественное мясо от импортного?

Обратите внимание на следующие признаки:

• Цвет мяса: мясо, выращенное с помощью гормональных средств, слишком красное и яркое.

• Упаковка: импортная упаковка очень аккуратная. А отечественное мясо обычно вообще не упаковано.

• На упаковке импортного мяса обычно отсутствует ГОСТ. Импорт также зачастую не имеет ветеринарной справки или свидетельства. Их, в первую очередь, вы и должны требовать у продавца.

• Импортное мясо внешне красивое, без прослоек сала, а при приготовлении оказывается сухим.

• Импортное сало имеет белую кожу (относится к свинине).

• Слишком низкая цена также говорит о том, что мясо импортное.

• Искусственно выращенное мясо не пахнет молоком, и в нем почти нет крови.

• Если поджечь импортное мясо, то появится резиновый или другой неприятный запах.

Возможно, эти способы, а также внимательность, помогут вам сориентироваться в том мясном разнообразии, которое сегодня царит на прилавках.

Существует еще несколько нехитрых правил, касающихся мест, где лучше всего покупать мясо:

• Покупайте мясо на маленьких рынках или базарах, в отдаленных от центра местах, там меньше шансов купить импорт.

• Больше всего отечественного мяса бывает весной, так как именно в это время забивают основную массу скота.

• Найдите постоянного продавца, который бы снабжал вас качественным мясом.

• Желательно покупать мясо на рынке до 10 часов, основную часть отечественного мяса разбирают сами продавцы до 10–11 утра.

Как выбрать свежее мясо?

Ответ на этот вопрос обязана знать каждая хозяйка. Не только потому, что от свежести любого продукта зависит качество приготовленного из него блюда. Употребление несвежих продуктов может плачевно отразиться на здоровье человека.

Существует несколько общих правил для определения *свежести мяса*:

• Доброкачественное мясо на разрезе практически сухое.

• При надавливании на него образующаяся ямка должна быстро выровняться.

• Если мясо прилипает к пальцам или имеет неплотную на вид консистенцию, то оно несвежее.

• Если поверхность мяса сухая, обветренная, а на срезе блестит, то это говорит о том, что лежит оно давно и в нем происходят нежелательные процессы.

• Внимательно осмотрите срез. Если в нем имеются небольшие уплотнения в виде узлов, то это глисты. Есть такое мясо нельзя.

• Мороженое мясо имеет красноватый цвет с сероватым оттенком из-за кристалликов льда. При надавливании на него пальцем цвет должен быстро измениться на ярко – красный. Если этого не происходит, мясо несвежее.

• Определить свежесть мороженого мяса легко, проткнув его горячей вилкой или ножом. Если мясо несвежее, появится неприятный запах.

• Если вы хотите купить телятину, а не старую говядину, то обратите внимание на цвет мяса: чем оно светлее, тем моложе животное.

• Если в мясе слишком много пленок – значит, животное было старым.

Чтобы выбрать *свежую птицу*, нужно обратить внимание на следующие признаки:

• Свежая птица имеет глянцевитый блестящий клюв, выпуклые глаза, сухую бледно-желтую кожу.

• Если тушка липкая в паху, под крыльями, в складках кожи – не исключено, что птица болела и ее лечили антибиотиками.

• Если тушка имеет крупную грудь и короткие ноги, то, скорее всего, ее вырастили на гормонах.

Как сохранить свежее мясо

• Свежее мясо перед закладкой на хранение отдельными кусками надо вначале зачистить ножом от видимых загрязнений, а затем в чистой, сухой и хорошо закрывающейся посуде поместить в подвал, погреб, холодную кладовую.

• Ни в коем случае нельзя перед хранением мыть мясо водой, так как при этом выделяется мясной сок, который способствует более быстрому обсеменению мяса микробами.

• В таких продуктах, как печень, мозги и т. п., бактерии развиваются быстрее, поэтому хранить их в свежем виде долгое время не следует.

• В крупных кусках (отрубах) мясо медленнее портится, чем в мелких.

• При хранении мяса в погребе на льду нельзя допускать соприкосновения его со льдом.

• Мясо в отрубах надо помещать на клеенке, прикрыв его сверху плотной тканью; более мелкие куски лучше хранить в эмалированной посуде. При температуре 5–7 ˚С мясо хранится до двух дней. Лучшая температура для хранения парного и охлажденного мяса (полутушами, четвертинами, отдельными отрубами) – 0,1 ˚С.

• Полутуши мяса рекомендуется подвешивать на луженых крючках так, чтобы они не соприкасались друг с другом и со стенами или полом. При таких условиях в сухом и чистом помещении мясо сохраняется до двух недель.

• В теплое время при отсутствии льда или холода мясо надо присолить и хранить не более суток.

• В течение нескольких суток (срок зависит от окружающей температуры) свежее мясо можно сохранить, погрузив в мед или (что проще и надежнее) обильно обмазав всю поверхность готовой горчицей (приготовленной без соли и сахара), с последующим завертыванием в ткань, также пропитанную горчицей.

• Наиболее простой и в то же время надежный способ сохранения свежего мяса – хранение в замороженном виде. Для этого мясо в полутушах или четвертинках замораживают до затвердевания, после чего хранят подвешенным в сарае или другом неотапливаемом помещении.

•Хорошим является также способ, при котором мясо рубят на большие куски, замораживают и укладывают в специально подготовленный большой ящик, ларь или просторную кадку, дно и стенки которых предварительно выстилают сухой листвой, половой, сухой соломой, сеном или стружкой, а поверх них –

мешковиной или другой чистой тканью. Закрыв верхние куски мяса тканью, сверху накладывают слой листвы, соломы и т. п. и закрывают крышкой.

• Хорошо промороженное мясо совершенно твердое на ощупь и при постукивании издает ясный звук. На поверхности и на разрезах мясо красного цвета с сероватым оттенком, который придают мясу мелкие кристаллы льда. Мороженое мясо не имеет специфического мясного запаха. После оттаивания свежее мясо может иметь легкий запах сырости. Сухожилия замороженного мяса белые и блестящие.

Технология приготовления колбас

Сортировка

При приготовлении колбас первым делом производят сортировку мяса, его разделяют на: нежирное (постное); полужирное; жирное.

К нежирному относят мясо, которое состоит из одной мякоти и содержит жира менее 30 %. В полужирном мясе содержится 30–50 % жира. В жирном мясе – более 50 % жира. Нежирное мясо используется для приготовления колбас высшего сорта. Полужирное мясо – для приготовления колбас 1-го и 2-го сорта. Жирное мясо для приготовления колбас не используется.

Подготовка мяса для кишок

Туши или полутуши, предназначенные для приготовления колбас, раскраивают ножом, а не рубят, так как при рубке могут отколоться кусочки кости, которые затем попадут в фарш. При необходимости применяют распиливание. После разделки туши обваливают. Обвалка – это отделение от костей мякоти, используемой для приготовления колбасного фарша. Обваленное мясо жилуют.

Жиловка – отделение от мяса пленок, сухожилий, хрящей, кровоподтеков. У говядины, при необходимости, отделяют жир. У свинины (жирной или полужирной) отделяют шпик. Свиной шпик используют для колбасных изделий или засаливают. Отжилованное мясо режут на куски массой 100–200 г, перемешивают с солью (30 г соли на 1 кг мяса) и выдерживают в эмалированной посуде в холодном помещении при температуре 4–6 ˚С в течение 2–3 дней.

После этого мясо пропускают через мясорубку с отверстиями в решетке диаметром 2–3 мм и подготавливают шпик. Кусок шпика нарезают слоями толщиной примерно 0,5 см, пласты складывают друг на друга и нарезают поперек полосками 0,5 см, получая таким образом брусочки прямоугольного сечения. Их складывают по длине вместе и нарезают кубиками.

Из измельченного говяжьего, свиного и другого мяса готовят колбасный фарш, добавляют мелко нарезанный шпик, специи, все тщательно перемешивают. От того, насколько правильно будет вымешано мясо, зависит качество колбасы. В домашних условиях это делают руками на столе или в широкой посуде (лучше с низкими краями). Затем фарш помещают в эмалированную посуду, накрывают крышкой, вновь помещают в холодное место и выдерживают в течение суток.

Если для колбасы используется мясо разных животных, то каждый вид мяса измельчают отдельно, а только потом смешивают.

Первичная обработка кишок

Для приготовления колбас в домашних условиях обязательно нужны колбасные оболочки. Для этого используются кишки свиньи, крупного рогатого скота и овец, а также желудок свиньи. Их обрабатывают сразу после убоя животных. При задержке процесса обработки они теряют эластичность, прочность и быстро портятся.

Из свиных кишок употребляют все: желудок, тонкие кишки, кудрявку, прямую кишку и мочевой пузырь. Кишки, полученные от одной свиньи, вмещают 15–16 кг фарша. Свиная черева (свиные тонкие кишки) используется для приготовления всех гриль-колбас и колбас для обжаривания. Ее можно применять для изготовления некоторых сортов колбас горячего копчения, а также сырокопченых. Большое преимущество свиной черевы заключается в том, что ее переработку можно сделать, не имея для этого специальной подготовки. Кроме того, свиная черева съедобна, а для гриль-колбас это немаловажно. Лучше всего использовать свиную череву диаметром 28–30 мм. Для приготовления толстых колбас горячего копчения, вареных и сырокопченых следует применять другие колбасные оболочки.

Из говяжьих можно использовать тонкие кишки (так называемые говяжьи черева), слепую кишку (синюгу), ободочную кишку и мочевой пузырь.

Из бараньих кишок для набивки колбасного фарша можно использовать только черева и слепую кишку.

В первую очередь кишки необходимо отделить от брыжейки, которая соединяет их в петли. С этой целью кишку отрезают от желудка и одной рукой тянут ее за конец, другой рукой поддерживая при этом брыжейку. Освобожденные таким образом кишки складывают в таз, наполненный водой.

Затем кишки режут кусками по 5–6 метров и выдавливают из них все содержимое, пропуская между пальцами, сжатыми в кулак. Далее кишки необходимо промыть несколько раз холодной водой.

Тщательно промытые кишки выворачивают наизнанку, после чего с них счищают слизистую оболочку. Для этого оболочку сначала нужно посыпать солью, а затем соскоблить ножом (тупой стороной), положив кишку на ровную доску. Очищенную таким способом кишку снова промывают несколько раз холодной водой и в заключение обрабатывают слабым раствором перманганата калия.

Если планируется приготовление вареной колбасы, то на

этом этапе обработку кишок заканчивают. Для сырокопченых колбас кишки еще требуется залить, то есть поместить в соленую воду на 2–4 недели, меняя ее через каждые 2 дня. В процессе засолки сухим способом кишки следует уложить в посуду с отверстиями на дне для того, чтобы рассол стекал, щедро пересыпать солью и оставить в прохладном помещении.

Другой способ состоит в следующем.

У кишок осторожно отделяют кишечный жир, отжимают содержимое и тщательно промывают кишки проточной водой. Затем укладывают их в кастрюлю с водой, подогретой до 40–50 ˚С, и выдерживают в ней 4 часа. Чтобы обработать внутренний, слизистый слой, кишку при помощи круглой палки выворачивают наизнанку и замачивают на 2 часа. Тонкие кишки – в воде, подогретой до 50 ˚С, толстые – в воде, подогретой до 85–90 ˚С. Затем тупым ножом аккуратно соскабливают слизистую оболочку. Очищенные кишки еще 2–3 раза промывают проточной водой и последний раз – водой с добавлением марганцовки, окрашенной в бледно-розовый цвет. Кишечный жир промывают и перетапливают на пищевой.

Очищенные и промытые кишки выворачивают на лицевую сторону, разрезают на удобные для набивки фаршем куски (по 30–35 см) и используют для приготовления колбас, предварительно перевязав один конец шпагатом.

Если кишки предполагается использовать не сразу, то можно их либо засолить, либо высушить, вывесив на веревки.

При посоле кишки тщательно натирают солью, связывают, затем укладывают в корзины, выдерживают в них 12–24 часа, для того чтобы они просолились и стек рассол, после чего укладывают в кастрюлю или кадку, пересыпая солью.

Для сушки предварительно очищенные кишки и пузыри наполняют воздухом (надувают с помощью соломинки или трубочки), завязывают и развешивают на веревках для высушивания. Конец сушки определяют по внешнему виду: кишки должны стать прозрачными и при дотрагивании шуршать. Высушенные кишки освобождают от воздуха, сматывают клубком и хранят, оберегая от моли.

Перед использованием соленые кишки промывают в теплой воде. Они должны быть прочными, светло-розового цвета и со специфическим запахом, характерным для свежесоленого мяса. Непосредственно перед изготовлением колбас высушенные кишки замачивают в холодной воде на 2–3 часа для восстановления эластичности. Если предполагается хранить кишки длительное время, их промывают, складывают в стеклянные банки, заливают

насыщенным раствором соли и закрывают полиэтиленовыми крышками. Кишки в рассоле могут храниться в течение 5 лет.

Приготовление фарша для колбасы

Для колбасы подходит не только мясо свиньи, но и других видов животных. Мясо может быть как парное, так и остывшее, охлажденное и мороженое. Мясо для колбасного фарша сначала нужно освободить от костей, хрящей, сухожилий (наиболее крупных), жира и пленок. Затем его нарезают крупными кусками по 200–500 г и солят (2,5–3 % соли от общей массы мяса). Полученную массу тщательно перемешивают и оставляют в холодном помещении на 1–2 суток, давая ей созреть. Далее посоленное холодное мясо измельчают при помощи мясорубки. Добавляют в фарш пряности и специи. Растирают с солью чеснок.

Жир и шпик необходимо пропустить через крупноячеистую сетку мясорубки либо порезать кубиками по 0,3–0,7 $см^3$ – размер в данном случае будет зависеть от вида колбасы. Когда колбасу делают из мяса разных животных (напрмер, по рецептуре используется баранина, говядина и свинина), то мясо каждого вида измельчают по отдельности, а уже потом смешивают в требуемых пропорциях.

Состав фарша

Чтобы связать содержащуюся в фарше влагу и стабилизировать его состав, как правило, добавляют обезжиренное сухое молоко, крахмал, пшеничную и горчичную муку, кукурузную патоку, углеводные продукты, сахар и некоторые другие компоненты.

Ингредиенты тщательно перемешивают с фаршем, добавляют рубленое сало (шпик). На этом этапе нужно равномерно распределять сало в фарше, причем делать это достаточно аккуратно, чтобы не подвергать фарш излишне длительному перемешиванию. Приготовленную начинку помещают в кишечные оболочки – колбасы шприцуют.

Шприцевание колбас происходит следующим образом: один конец кишки завязывают суровой ниткой либо шпагатом, а другой натягивают на шприц. Далее нажимают на поршень шприца и таким образом подают начинку в кишечные оболочки. При заполнении шприца фаршем нужно стараться, чтобы в нем не было воздушных полостей и чтобы в результате этого в колбасе не оказалось пустот, в которых будет собираться жидкость.

Фарш не следует набивать в оболочку слишком плотно, поскольку она может разорваться из-за расширения мясного фарша при последующей термической обработке. Плотнее всего шприцуют колбасы, которые будут коптиться, а значит, их объем будет только уменьшатся. Оболочки, наполненные фаршем, завязывают и, стягивая кругом, связывают их концы. Батоны колбасы крупные по диаметру лучше всего шнуровать по окружности шпагатом.

Для того чтобы дать из колбасы выход воздуху и парам, оболочку во время термической обработки штрикуют (накалывают в нескольких местах) иголкой или тонким шилом. Делают это по возможности аккуратно, чтобы не нарушить целостность кишки и не допустить, чтобы фарш выдавливался.

Круги колбасы и батоны должны пройти осадку – для этого их подвешивают на некоторое время в достаточно прохладном помещении. Под осадкой подразумевается самоуплотнение содержимого батонов и кругов под воздействием собственного веса и упругости оболочки. Период выдержки будет зависеть от вида колбасы. Так, вареные и жареные колбасы выдерживают в течение двух-трех часов, а полукопченые – от одной до трех недель. Также время осадки будет зависеть от толщины батонов: чем толще колбаса, тем осадка должна быть дольше. Проводят осадку в сухом, холодном (около 0 °С), обязательно чистом и

хорошо проветриваемом помещении.

Свинину для фарша сортируют по степени жирности, после чего режут на куски массой 200–250 г и засыпают смесью соли с селитрой из расчета 300 г соли и 10 г селитры на 10 кг мяса. Уже посоленное мясо оставляют в холодном помещении на 2–3 суток, после чего 2 или 3 раза измельчают на мясорубке до получения однородной смеси.

При приготовлении вареной колбасы на 3,5 кг просоленного постного мяса берут 1 кг полужирного мяса и 0,5 кг шпика (мелко нарезанного), 200 г крахмала, 1 л остывшей кипяченой воды, 1 чайную ложку сахара, ¼ чайной ложки молотого перца (черного или красного), 1–2 крупных зубца очищенного чеснока.

В первую очередь измельчают каждый вид мяса по отдельности, добавляя в него чеснок. Далее готовый фарш из нежирного мяса замешивают, добавляя постепенно 0,5 л холодной кипяченой воды. Как только масса станет однородной, примешивают жирный фарш, перец, крахмал (заранее разведенный). Затем массу перемешивают еще раз и вводят в нее шпик, нарезанный мелкими кусочками.

Нельзя чересчур сильно перемешивать фарш, поскольку это может привести к осаливанию массы и выделению из уже готовой колбасы воды. Завершают перемешивание фарша после того, как в нем равномерно распределится шпик. В качестве постного мяса для колбасы используют баранину или говядину.

Набивка кишок фаршем

Перед набивкой кишки разрезают на куски длиной около 30 см и набивают фаршем, промывают водой и отжимают. Набивать фарш можно руками или при помощи рожка (рис. 1). Набивая руками, берут кусок подготовленной кишки, завязанной с одного конца, растягивают рукой открытый конец кишки и вталкивают туда фарш. После заполнения фаршем завязывают второй конец оболочки, получается батон колбасы. Быстрее и легче набивать кишку рожком, сделанным из белой жести. Фарш накладывают через широкий конец рожка и давлением руки прогоняют через узкий конец в кишку. Кишку привязывают шпагатом к узкому концу рожка, набирают ее складками на рожок и набивают в растянутую оболочку.

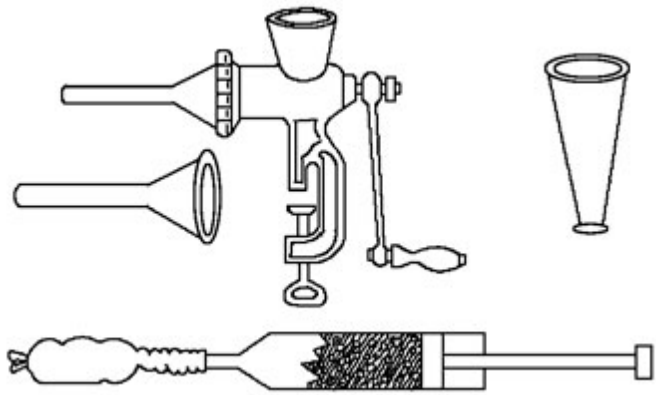

Рис 1. Приспособления для набивки кишечной оболочки колбасным фаршем: *а – мясорубка с цевкой; б – рожок; в – простейший шприц*

Более совершенное устройство для набивки фарша – ручной шприц. Один конец кишки завязывают ниткой или шпагатом, а другой натягивают на цевку шприца. Нажимая на поршень шприца, запускают начинку в кишечные оболочки. Наполняя шприц фаршем, нужно следить, чтобы в нем не образовывались полости, заполненные воздухом, иначе в колбасе окажутся пустоты, где будет собираться жидкость (бульон).

В домашних условиях для набивки фарша можно использовать мясорубку, присоединив к ней цевку из жести в виде воронки, диаметр которой должен быть равен диаметру решетки мясорубки. Перед набивкой фарша из мясорубки вынимают решетку и нож. Кишки надевают на цевку воронки до

завязанного конца и, придерживая ее рукой, постепенно высвобождают образующийся колбасный батон.

Правильная набивка оболочек является одной из решающих операций при приготовлении колбас. Не следует плотно набивать фарш в оболочку, так как при термической обработке мясной фарш будет расширяться, и она может лопнуть. Плотно набивают колбасы лишь для последующего копчения, во время которого их объем уменьшится.

Все колбасы горячего приготовления, а также сырокопченые следует набивать очень плотно. Для этого надо прижимать колбасную оболочку к набивочной трубке и с усилием постепенно проталкивать колбасный фарш в мясорубку. Когда до конца колбасной оболочки останется примерно 5 см, ее необходимо снять. Открытый конец колбасной оболочки сворачивают и очень крепко перевязывают, оставляя лишь небольшой «хвостик».

Вязка колбас – несложная работа, но требует аккуратности, так как шпагат может соскочить со скользкой оболочки или ослабнет перевязка (рис. 2).

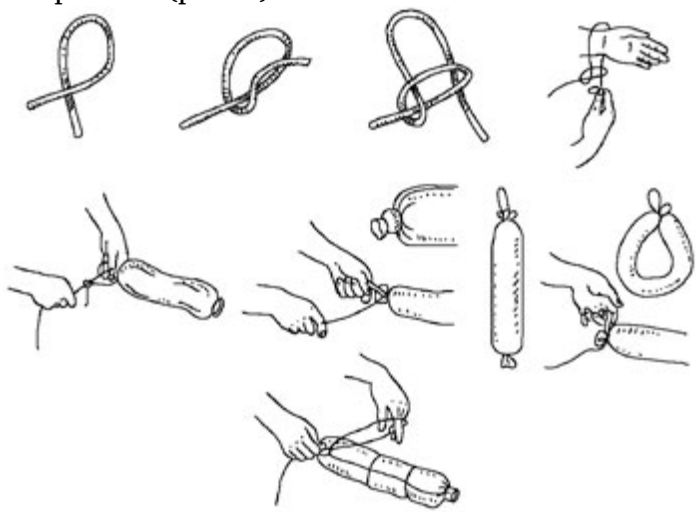

Рис. 2. Приемы вязки колбасы шпагатом: *1, 2, 3, 4 – последовательность приемов образования петли; 5 – затягивание первичной петли; 6 – накладывание вторичной петли для образования «пупка»; 7 – выполнение петли для подвешивания колбасных батонов; 8 – накладывание перевязок по длине батона.*

Сделав на левой руке петлю из тонкого шпагата, поджимают фарш в кишке, а правой рукой туго затягивают петлю на конце кишки. На небольшом расстоянии (0,5–1 см) от первой перевязки делают вторую затяжку простой петлей. Образующийся при этом «пупок» гарантирует прочность перевязки.

При набивке фарша в толстые кишки делают 2– перевязки с

петлями по длине батона. При изготовлении колбас в виде кольца оба конца связывают вместе. Батоны и круги колбасы должны пройти осадку, для чего их на некоторое время подвешивают в прохладном помещении. Осадка – это самоуплотнение содержимого батонов и кругов под действием собственного веса и упругости оболочки.

Время выдержки зависит от вида колбасы; полукопченые колбасы выдерживают около 6 суток, сырокопченые – 7–20 суток. Время осадки также зависит от толщины батонов. Чем толще колбаса, тем продолжительнее осадка. Осадка проводится в сухом, холодном (около 0 °C), хорошо проветриваемом помещении.

Перед тем, как варить, колбасы желательно в течение одного часа прокоптить для придания им аромата и цвета. Если же это по тем или иным причинам невозможно, их следует подсушить в печи или поблизости от нее также в течение одного часа. Варка колбасы производится в достаточно просторной посуде в течение 30–50 минут, в зависимости от толщины кишок. Особенно толстые колбасы варят на протяжении двух-трех часов при температуре воды 80–85 °C. Если варить в более горячей воде, из колбасы будет вытапливаться слишком много жира, что очень нежелательно. Определить готовность колбасы можно на вкус или проколов ее вилкой.

Когда варка завершена, колбасу нужно охладить в подвешенном состоянии в прохладном, сухом помещении.

Подготовка субпродуктов

Внутренние органы животного (печень, сердце, почки, легкие и др.), кровь, конечности и голова являются ценными продуктами и по своему составу мало отличаются от мяса. Из них можно приготовить разнообразные продукты – например, зельц, сальтисон, кровяные колбасы и т. п.

Однако эти продукты, в особенности внутренние органы, портятся быстрее, чем мясо, поэтому их нужно быстрее использовать. Кроме того, отходы туши нужно иначе приготавливать.

Голова.Телячью или баранью голову прежде всего нужно ошпарить горячей водой (90 ˚С), соскоблить шерсть, опалить и хорошо обмыть.

Затем вынуть язык, голову разрубить вдоль пополам и удалить мозги. С головы крупного рогатого скота (если он с кожей) нужно снять кожу, вынуть язык, голову промыть, разрубить и удалить мозги.

Свиную голову нужно очистить от щетины, хорошо обмыть теплой водой, вынуть язык, разрубить голову и удалить мозги.

Перед варкой голову нужно в течение 1 часа мочить в холодной воде.

Мозги.Мозги следует на 1–2 часа замочить в холодной воде. Затем, не, вынимая их из воды, осторожно удалить с них пленки.

Язык.Его нужно обмыть, соскоблить нечистоты и слизь. Когда язык сварится (2,5–4 часа, в зависимости от размера), снять с него кожу.

Чтобы кожа легче снималась, горячий вареный язык следует на короткое время окунуть в холодную воду и, вынув, сразу снять кожу. Затем опять погрузить в горячий бульон и довести до кипения.

Ноги.Телячьи и бараньи ноги нужно ошпарить горячей водой, очистить от шерсти, опалить, обмыть, разрубить и в течение 2–3 часов вымачивать в холодной воде для удаления неприятного запаха.

Телячьи ножки следует разрезать вдоль и вынуть трубчатые кости.

Печень.Прежде всего от печени отделить желчный пузырь. Затем печень промыть в холодной воде, вырезать крупные сосуды и удалить пленки.

Чтобы не ощущалась горечь, печень крупного рогатого скота и свиней нужно на 3–4 часа замочить в холодной воде.

Сердце и горло.Их следует разрезать вдоль, хорошо обмыть

и на 1–2 часа замочить в холодной воде. Бульон после отваривания сердца слить (не используется).

Легкие.Разрезать на части и обмыть в холодной воде.

Желудок.Его вычищают, выворачивают и промывают. Затем следует погрузить на 3–5 минут в горячую воду, вынуть, соскоблить пленку и, сменяя воду, 6–8 часов вымачивать в холодной воде.

Кровь.При убое кровь собрать в эмалированную посуду, добавить соль (на 1 л крови – ½ столовой ложки соли), хорошо размешать и держать в холодном месте.

Приготовление разных видов колбас в домашних условиях

Копченые колбасы

Копченые колбасы – вкусные и хорошо хранящиеся мясные изделия. Их изготовление колбас состоит из ряда технологических операций: подготовки мяса, приготовления колбасного фарша, подготовки кишечной оболочки для последующего наполнения ее колбасным фаршем, набивки оболочки, формирования колбасных батонов, тепловой обработки, охлаждения, копчения и сушки батонов.

Для колбас используют разные виды мяса: говяжье, свиное, баранье, конину, телятину, мясо птицы и кроликов. Однако самыми распространенными, особенно в условиях личного домашнего и фермерского хозяйства, являются колбасы из свинины. При этом готовят их как из одной свинины, так и в сочетании с другими видами мяса.

Мясо для колбас может быть остывшее, охлажденное, замороженное, но обязательно от здоровых животных, без признаков порчи и прогорания жира. Обычно не употребляют мясо хряков, так как оно обладает специфическим запахом. Также не рекомендуется мороженая свинина, хранившаяся более 3 месяцев, и мясо после вторичного замораживания.

Срок хранения копченых колбас зависит от способа их изготовления. Так, бывают сырокопченые, полукопченые и варено-копченые колбасы.

Сырокопченые в основном изготавливают из сырого мяса и сала без добавления связующих веществ. Увеличение срока хранения при этом достигается только за счет их высушивания, вызревания и последующего копчения. При этом содержание влаги резко снижается. Добавка посолочной смеси при изготовлении колбасного фарша обязательна. Сырокопчеными считаются салями, сервелат, охотничья колбаса.

Полукопченые колбасы, помимо сырого мяса и сала, содержат также субпродукты и посолочную смесь. Некоторые виды полукопченых колбас подвергаются обработке горячей водой.

Для варено-копченых колбас мясо предварительно отваривают, потом пропускают через мясорубку вместе с отварными субпродуктами, салом и свиной кожей. Затем фарш помещают в натуральную оболочку и кипятят. После это го колбасу коптят над холодным дымом в подвешенном состоянии около недели. При копчении класть колбасу на решетку нельзя, так как в местах соприкосновения с прутьями дым не будет хорошо обволакивать продукт, и это может привести к его порче. К варено-копченым колбасам относятся печеночная, кровяная,

зельц и красные колбасы.

Колбасы, готовящиеся для копчения, нельзя заключать в целлофановую оболочку, для них подходит только натуральная кишка. При копчении натуральная оболочка твердеет, колбасная масса приобретает особый аромат и окрашивается в характерный цвет – от золотисто-желтого до черно-коричневого. Если в колбасе много добавок, она может приобрести сероватый оттенок.

При копчении используются четыре режима, но наиболее широко в домашних условиях применяют два из них – холодный и горячий.

Так, твердокопченые сухие и сырокопченые колбасы готовят, используя холодный способ, при котором температура копчения не превышает 25 °С. Преимущество этого способа в том, что дым проникает в колбасу на протяжении нескольких дней, что гарантирует постепенную консервацию. Это обеспечивает равномерность окраски, однако приводит к большим потерям в весе. Очаг для дымообразования при холодном копчении нужно устраивать так, чтобы в нем не было заметного пламени, а древесина расходовалась преимущественно для получения дыма. Лучше всего для этой цели использовать только опилки или опилки с небольшим количеством дров, щепы или стружек.

Длительность *холодного копчения*может быть разной, но не менее двух суток. Важно, чтобы доступ свежего воздуха никогда не прекращался. После копчения сырокопченые колбасы обязательно должны высохнуть (дозреть) в проветриваемом помещении с температурой воздуха 10–15 °С. Сушат колбасу в подвешенном состоянии в течение 1 месяца. При недостаточном проветривании помещения на поверхности колбас, особенно в местах соприкосновения со шпагатом, может появиться плесень. Тогда заплесневевшие места нужно промыть соленой водой, подсушить в сухом помещении и продолжить сушку. Ни в коем случае нельзя сушить колбасы на морозе.

При температуре не выше 25 °С происходит и *влажное копчение.*При использовании этого способа в коптильной камере обязательно устанавливается емкость с водой для образования пара. При влажном копчении, благодаря повышенной влажности воздуха в коптильной камере, обеспечивается необходимое вызревание продукта одновременно с его копчением, тем самым предотвращается нежелательное высыхание наружного слоя колбасной массы.

*Теплое копчение*происходит при температуре, не превышающей 40 °С. При этом нужное вызревание мягких сырых колбас достигается путем высушивания. Процесс копчения занимает в этом случае (в зависимости от желаемой

интенсивности вкуса) от нескольких часов до нескольких дней. При более высокой температуре кишка теряет способность «дышать», следствием этого является перераспределение жира, изменение окраски и неприятный вкус.

Горячее копчение– более быстрый способ, и применяется в домашних условиях чаще. Его продолжительность – от 12 до 48 часов, температура дыма – 40–50 ˚С. При такой температуре коптят все колбасы горячего приготовления. При этом влага в продукте сохраняется, и он хорошо пропитывается жиром. Такие колбасы менее стойки в хранении, но имеют отличный вкус и запах. Если колбасу предполагается в дальнейшем варить, то копчение проводят дымом с температурой 40–60 ˚С. При горячем копчении большое значение имеет не только действие дыма, но и тепловая обработка колбас. Поэтому очаг делают таким, чтобы он давал и тепло, и дым.

Для копчения рекомендуется использовать только натуральную древесину – очищенные от коры дрова и опилки деревьев лиственных пород, вереск. Чтобы повысить качество колбас, нужно взять древесину засохших плодовых деревьев. Опилки обязательно должны быть сухими. Не следует использовать сырые дрова. Однако если дрова очень сухие, то, во избежание образования чрезмерного пламени, их следует слегка увлажнить.

Скорость и направление движения коптильного дыма сказывается на равномерности окрашивания продукта.

При копчении колбас нужно помнить, что повышение температуры в результате подачи горячего дыма ведет к быстрому выпотеванию жира и воды, что может вызвать изменение окраски в виде полос и пятен коричневого или темно-коричневого цвета. Такой же результат может получиться, если колбасу класть на решетку. Поэтому колбаса должна коптиться в подвешенном состоянии, точно так же, как и куски мяса.

Коптят колбасу 2–3 суток, потом снимают и делают пробный разрез. Мякоть должна быть одинакового розового цвета. Если в середине мясо светлое – значит, продукт недокоптился.

Коптильни

Мини-коптильни

Мини-коптильня является таким устройством, которому везде можно найти применение – в городской квартире, на даче, при вылазке на природу. С их помощью вы сможете попотчевать ваших гостей незабываемыми деликатесами.

Бытовая коптильня способна максимально облегчить копчение мяса и рыбы, превратив ответственное и трудоемкое дело в легкую незатейливую операцию, сродни тому, как в микроволновой печи разогревается завтрак.

Коптильня в домашних условиях, как правило, имеет отличную герметизацию, которая препятствует испарению влаги из продуктов, что делает весь процесс копчения очень комфортным и экономичным, ведь в результате сохранения в продуктах естественных соков нет нужды в подливании растительного масла либо животного жира. Коптильня бытовая промышленного типа имеет хорошо изготовленную коптильную камеру, в которой температура и дым распределяются равномерно по всей рабочей области, обеспечивая равномерное копчение продуктов в домашних условиях и придавая им характерный золотистый цвет.

Электрическая коптильня имеет одно основное отличие от обычной коптильни – это принцип ионизации молекул дыма, благодаря которому молекулы дыма гораздо интенсивнее пронизывают продукт копчения. В связи с этим значительно экономится не только щепа для копчения, но и гораздо более ценный ресурс – время. Особой разницы между тем, как коптить мясо – в обычной и электрической коптильне – нет. Электрическая коптильня пригодна как для горячего, так и для холодного копчения. Продукты, приготовленные в ней, обладают непревзойденными вкусовыми качествами и ароматом, при этом появляется возможность длительного хранения без потерь. Устанавливаемый поддон для сборки жира устраняет необходимость чистки коптильни и сохраняет ее в чистоте.

Коптильная камера– основная часть, из которой состоит бытовая коптильня. Для нее годится любая емкость соответствующих габаритов.

Камера мини-коптильни может иметь любую форму – как закругленную, так и форму параллелепипеда; как правило, последнюю конструировать гораздо проще, особенно тем, кто не имеет значительного опыта в создании мини-коптильни.

В качестве соединительных элементов для отдельных частей коптильни могут применяться как пайка, сварка, так и клей с клепкой; это зависит от того, из какого материала будет состоять камера мини-коптильни. Рассмотрим конструкцию мини-коптильни, которая сделана из листов дюралюминия и уголков на заклепках. Одна из стенок, которые имеет мини-коптильня, является прозрачной и сделана из оргстекла. Технология копчения требует, чтобы внутри практически любой коптильни были предусмотрены пазы, куда вставляются жердочки, на

которые впоследствии подвешивают продукты.

Печка. Для изготовления печек пригодны банки из-под эмали, консервов, чая и т. д. У печки днище – место, больше всего подверженное тепловым нагрузкам и поэтому прогорающее быстрее всего. Этот факт вынуждает при конструировании мини-коптильни уделить особое внимание дну. Опытным путем было установлено, что наиболее рациональным является бытовая коптильня, имеющая днище из нержавеющей стали (такая сталь не подвержена прогоранию).

В качестве материала для крышки пригодна и керамическая плитка. *Крышка* требуется для регулировки подачи необходимого количества кислорода в печь, чтобы щепа для копчения лишь тлела, но не горела. Подобное регулирование производится изменением ширины имеющихся зазоров между краешком стенки печи и крышкой. Разная щепа для копчения требует собственной ширины зазора; это поможет довольно быстро освоить технологию домашнего копчения рыбы на практике по ходу дела.

При копчении в домашних условиях необходимо, чтобы крышка коптильни имела высокую степень герметичности, чтобы при полностью закрытой крышке тление прекращалось. В том случае, если требуемой герметичности добиться не удается, следует иметь наготове какую-нибудь влажную тряпку, которую можно будет накинуть на печку. Если щепа для копчения воспламенится, то функционирующий охладитель понизит температуру коптильного дыма и существенного вреда нанесено не будет. Однако необходимо контролировать, чтобы воспламенение не случилось.

Охладитель – одно из самых важных звеньев мини-коптильни. Его назначение – охлаждать дым, поступающий из печи в коптильную камеру. Кстати, не всякая коптильня имеет охладитель. Это связано с тем, что коптильный дым, образующийся в печи, сам по себе не так уж и горяч, если учесть, что, преодолевая расстояние от печи до коптильной камеры, происходит самопроизвольное его охлаждение естественным путем рассеивания тепла. Естественное охлаждение происходит, если длина дымохода от печи до камеры коптильни превышает один метр. Однако коптильню в домашних условиях зачастую размещают в очень маленьких помещениях – например, в кухнях в домах времен советской постройки, и не всегда там имеется необходимый метраж.

Можно создать изогнутый дымоход, однако подобная форма значительно затрудняет чистку его изгибов. Данная домашняя коптильня должна быть с охладителем, потому что если щепа для копчения случайно воспламенится, произойдет резкий скачок

температуры и продукт будет не коптиться, а жариться. Охладитель должен иметь двойной контур, внутри которого могла бы циркулировать холодная вода.

Охладитель следует делать из устойчивого к коррозии материала – например, из латуни или нержавейки. Мини-коптильня в домашних условиях требует тщательности при сборке, для того чтобы полностью избежать возможности попадания воды в камеру печи. Охладитель довольно легок в конструировании: подойдут две подходящие трубы.

Коптильный дым из камеры подается в отверстие вентиляции через трубу; в качестве трубы можно использовать подходящий шланг. На конце трубы должна быть заслонка, которой производится регулировка тяги в камере мини-коптильни.

Бытовая коптильня располагается в кухонном квартирном помещении. Коптильный дым генерируется как следствие тления топлива, в роли которого выступает щепа для копчения. Домашняя коптильня получает нагрев, который происходит от горелок газовой плиты. Холодное копчение рыбы является процессом, который можно на некоторое время прервать, например, для использования газовых конфорок для приготовления (либо подогрева) еды и других хозяйственных нужд. Мини-коптильня наполняется дымом и начинается копчение.

Перед тем как начать домашнее копчение продуктов, мини-коптильню закрывают сверху крышкой и подсоединяют вентиляционный шланг (либо трубу), конец которого выводится в оконную форточку либо в отверстие вентиляционной кухонной трубы.

Возникшая тяга приводит к созданию в коптильне низкого давления, из-за чего возникает всасывание окружающей атмосферы в камеру мини-коптильни сквозь люфт между крышкой и основанием коптильни, между стыками стен коптильни и т. д. Образовавшиеся маленькие потоки воздуха агрессивно способствуют смешиванию струй коптильного дыма, который проникает в камеру мини-коптильни.

Дополнительную роль в смешении дыма играет емкость, заполненная водой, она способствует разбиванию дымного потока, поступающего из печи.

Если вдруг случилось так, что наступила герметизация мини-коптильни и отсутствует подача кислорода сквозь щели (из-за того, что их попросту нет), то есть нет элементарного сквозняка, – можно проделать в стеклах с помощью сверла диаметром 2 мм несколько дырок на различной высоте.

Холодное копчение продуктов в домашних условиях требует

заранее приготовленных запасов топлива. Плодоносные деревья, а также деревья крепких древесных пород – вот из чего получается наиболее удачная щепа для копчения; желательно, чтобы она была сухая.

Загрузка топки коптильни производится на две трети от ее объема. Охладитель подключается резиновым шлангом к кухонному крану; водяной напор следует отрегулировать таким образом, чтобы водяной поток из трубки отвода вытекал спокойно, без напора.

После того, как из отводящего рукава охладителя мини-коптильни пойдет вода, зажигают газ. Если на улице погодные условия отличаются стабильностью, ровным и спокойным ветром – копчение будет происходить равномерно, без сюрпризов, утечек коптильного дыма, и вмешательства со стороны хозяина не потребуется.

Когда подкладывают щепу для копчения в топку, полностью крышку снимать не следует, так как в противном случае мини-коптильня может выдать дым прямо в кухню. Для того чтобы щепа для копчения попала в топку, вполне хватает небольшой щелки. Необходимо время от времени щепу для копчения переворачивать кочергой; процесс тления в таком случае будет идти более продуктивно.

Примерно через час после того, как начнется горячее копчение, в топке накапливается зола, которая не источает коптильного дыма. В этом случае газовую конфорку, на которой находится мини-коптильня, тушат, на топку накидывают влажную ткань, печку мини-коптильни отсоединяют от охладителя и выгребают золу из нее.

После этого печь мини-коптильни очищают от нагара, затем промывают кипятком. Печь сушат над газовой горелкой, заново подключают к охладителю, заполняют щепой для копчения на две трети, и копчение в домашних условиях можно продолжить.

После завершения процесса копчения домашнюю коптильню разбирают на части, которые в свою очередь чистят и сушат, перед тем как сложить на хранение.

Камеру мини-коптильни моют с применением содового раствора, смешанного с каким-либо стиральным порошком. Панель из оргстекла после окончания промывания дополнительно следует протереть химическим очистителем стекла либо ацетоном.

Бочка-коптильня

Вариант 1. В земле роют лоток шириной примерно $1 \times 1{,}5$ м и

глубиной 70 см. Зимой на мерзлой земле такой лоток выкладывают из красного кирпича, спереди делают очаг, а бока стен засыпают песком или землей. Сверху лотка строят коптильню из бочки (рис. 3).

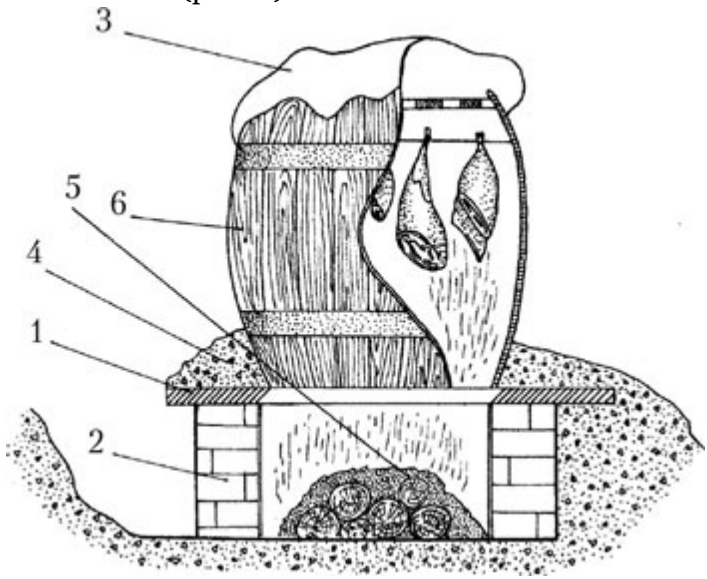

Рис. 3. Бочка-коптильня для горячего копчения: *1 – железный лист с отверстиями; 2 – камни или красный кирпич для опор; 3 – крышка бочки с мелкими отверстиями для выхода дыма; 4 – слой земли, защищающий очаг и низ бочки от утечки дыма и тепла; 5 – топка; 6 – бочка-коптильня*

На металлический прут с помощью крючков подвешивают колбасы (уже готовые) или тушки рыбы. Внизу под бочкой разжигают костер из малых кусков дров и опилок (открытый огонь не допускается). Крышку с отверстием накрывают мешковиной, препятствующей быстрому выходу дыма из бочки. Каждый кусок колбасы или тушки рыбы следует обмотать марлей, чтобы защитить продукты от сажи. Опилки и другое топливо подкладывают в очаг периодически, чтобы дым шел все время.

Вариант 2.Предлагаемый способ копчения – один из самых быстрых. Продукты при этом способе бывают готовы через 1 час (рис. 4).

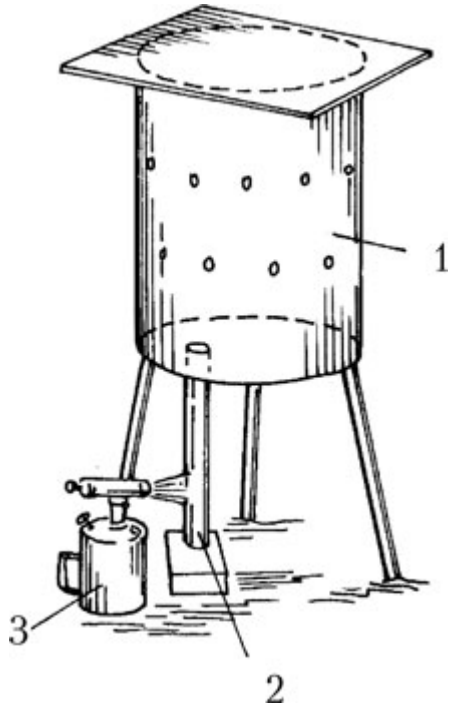

Рис. 4. Коптильня В. Труфанова: *1 – бочка с отверстиями для проволоки; 2 – «стакан» с опилками; 3 – паяльная лампа*

Для устройства коптильни подойдет любая бочка – либо железная из-под бензина, либо деревянная на 120 л. В железной бочке вырубают дно и прожигают ее над огнем, деревянную бочку моют и сушат.

Для коптильни изготавливают «стакан» диаметром 50–60 мм и длиной 400–500 мм из отжившего свой срок кардана (или из амортизатора от автомашины, или из трубы).

Толщина «стакана» не должна превышать 3 мм. Один конец трубы запаивают, а на другом делают резьбу (можно и без нее).

Бочку ставят на подставку так, чтобы снизу можно было вставлять «стакан», заполненный опилками (четыре обычных стакана) с добавлением небольшого количества сахара для образования дыма. Плотно опилки не набивают. Сверху бочку закрывают мешковиной и фанерным листом с небольшим грузом.

Приступая к копчению, разжигают паяльную лампу и начинают нагревать «стакан» с опилками сверху вниз. Нагревают в течение часа до полного сгорания опилок. Если из бочки валит дым, то огонь в лампе убавляют.

После копчения дают продуктам остыть в течение 30 минут, затем развешивают их на свежем воздухе для проветривания.

Процесс копчения окончен и можно снова «заряжать»

коптильню. Если в «стакане» остались несгоревшие опилки, то их вытряхивают.

При использовании деревянной бочки конец «стакана» необходимо обернуть асбестом, чтобы она не загорелась.

Коптильня без копоти для горячего копчения

В качестве «чудо-коптильни» можно использовать гусятницу, приобретенную в магазине. Крышку необходимо уплотнить ленточным асбестом с помощью прижимов. Через штуцерное отверстие копоть по резиновой трубке поступает в стеклянный сосуд (трехлитровая банка), наполненный водой, и далее либо в форточку, либо в воздуховод.

Коптильня-ведро для горячего копчения

Самый простой вариант коптильни – ведро с крышкой (не оцинкованное!) или ящик из нержавейки с крышкой и ручками для установки и снятия с огня.

Внутри на расстоянии 3–4 см от дна разместить решетку. Решетки можно укрепить в несколько ярусов.

На дно коптильни равномерно насыпать стружки или опилки (2–3 горсти на ведро).

На решетках разместить продукты, подготовленные к копчению. Коптильню накрыть крышкой и поставить на угли.

Нужно следить за тем, чтобы крышка закрывалась плотно, но не герметично, так как необходимы щели для выхода дыма (рис. 5).

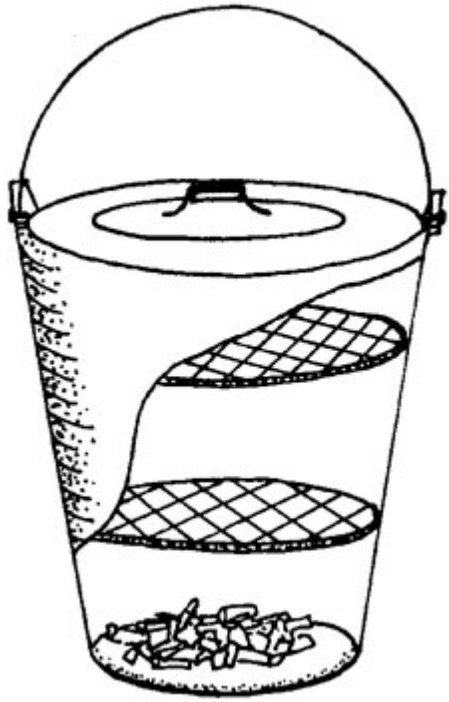

Рис. 5. Ведро-коптильня со стальными сетками

Переносная коптильня

Вариант 1.Эту универсальную самоделку (рис. 6), применяемую для горячего копчения рыбы и колбасы, можно с успехом использовать в лодке вместо черпака, а в холодное время года – как печку для палатки (если в нее поместить горячие песок, золу, угли из костра и закрыть наглухо крышкой, тепло сохранится в течение нескольких часов).

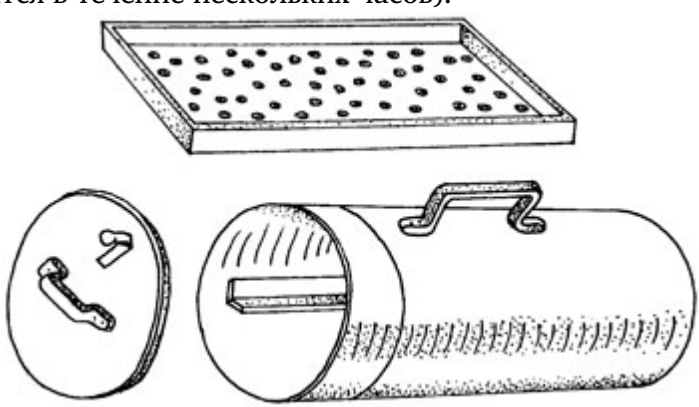

Рис. 6. Переносная коптильня в виде цилиндра

Коптильня представляет собой цилиндр с днищем из

листового железа. Внутри коптильни приклепывают или приваривают два угольника, на которые ставят противень.

В крышке имеется отверстие, величина которого регулируется заглушкой. Диаметр коптильни – 300 мм, длина – 450 мм (размеры могут быть изменены в зависимости от условий копчения).

Вариант 2.Эта переносная походная коптильня изготовлена из белой жести или нержавеющей стали толщиной 0,3–0,5 мм и представляет собой ящик с крышкой (рис. 7). Внутри ящика на высоте 150 и 250 мм приклеивают уголки-упоры, на них устанавливают две рамы с крупной сеткой. На дно коптильни насыпают ровным слоем мелкие сухие ветки ольхи или опилки деревьев лиственных пород.

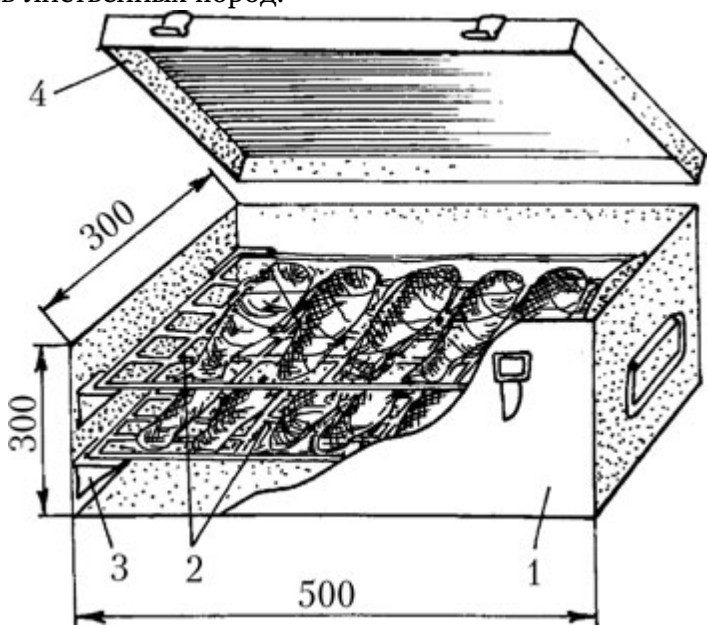

Рис. 7. Переносная коптильня в виде ящика:

1 – корпус из нержавеющей стали; 2 – рамки с крупной сеткой, на которые раскладывают рыбу; 3 – уголки-упоры; 4 – крышка

На сетчатые рамы в один слой укладывают подготовленный продукт, накрывают коптильню крышкой и ставят на костер на 20–30 минут. Так как доступ кислорода закрыт, топливо на дне коптильни не загорается, а образует много дыма, который выходит через щели и зазоры в крышке.

Печь-коптильня

В домашних условиях коптить мясные продукты можно

непосредственно в дымоходной трубе (на чердаке), в которую встраивают вешала для тушек и заслонки для регулирования концентрации дыма.

Вариант 1.Если в доме есть печь, то ее можно реконструировать. Для этого немного ниже шибера (задвижки) выбивают кирпич, чтобы вмонтировать печную дверцу, а в стене дымохода вставляют прут для подвешивания продуктов (рис. 8). Колбасу, мясо, птицу или рыбу натирают солью, подвешивают на прут, закрывают дверцу. На колосники в топочном отделении кладут кирпичи, чтобы дым, проходя сквозь них из поддувала, где поджигают дрова, остывал. Тягу регулируют шибером. Используют дрова только из деревьев лиственных пород.

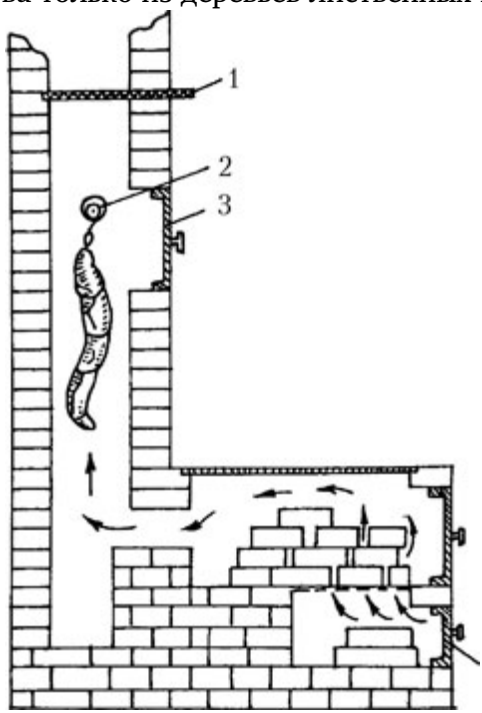

Рис. 8. Коптильня в дымоходной трубе: *1 – шибер; 2 – прут для подвешивания продуктов; 3 – дверца коптильни*

При таком способе копчения продукты бывают готовы в течение 1–2 суток.

Вариант 2.Более производительна, чем первая конструкция, специальная коптильня, которую сооружают на чердаке (рис. 9). Ее делают в виде шкафа размером 1×1 м из кирпича или досок, обитых железом, с дверью высотой 1,5–2 м.

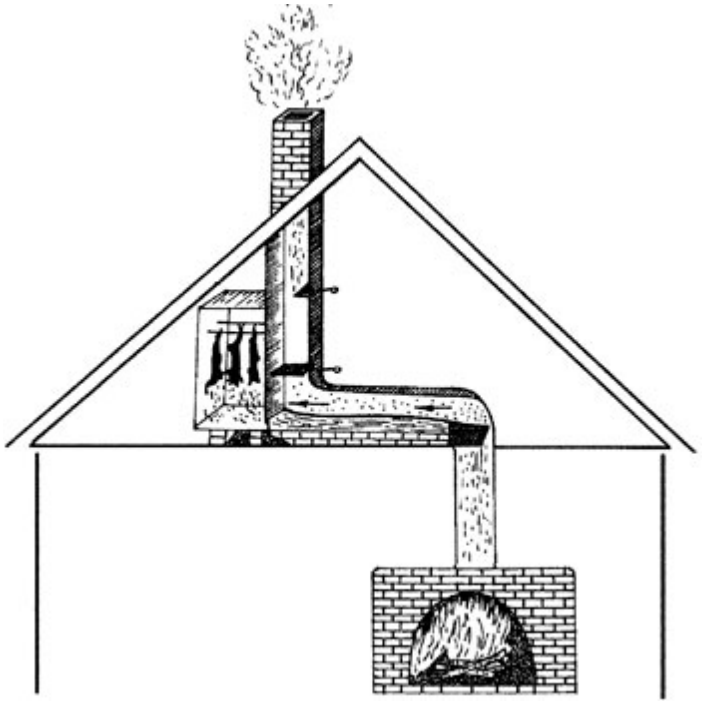

Рис. 9. Домашняя коптильня на чердаке

Коптильня должна примыкать непосредственно к дымоходной трубе и соединяться с ней отверстиями вверху и внизу. Через нижнее отверстие дым из перекрытой заслонкой трубы входит в коптильню, а через верхнее отверстие выходит.

В таком шкафу удобно размещать продукты и с помощью заслонок регулировать условия копчения.

Траншея-коптильня

Траншею-коптильню можно устроить непосредственно на дачном участке. Для этого необходимо приобрести бак для кипячения белья. Такие баки легкие, удобные, но недолговечные (у них быстро прогорает дно, и они выходят из строя); зато металл, из которого они сделаны, хорошо режется обычным консервным ножом.

Выбрав место, копают две ямки на расстоянии 1–1,5 м друг от друга. В первой ямке будет топка, поэтому глубина ее должна быть несколько больше.

Параметры выдерживают такие: первая ямка – глубина 30 см, ширина 40 см; вторая ямка – глубина 15–17 см, диаметр по размеру бака (кастрюли, бочки).

Обе ямки соединяют между собой узкой канавкой (15–20 см)

с уклоном в сторону топки, чтобы дым лучше поднимался. Землю утрамбовывают, иначе стенки могут осыпаться. В топочной ямке стенка, противоположная «дымоходу», должна быть пологой (рис. 10).

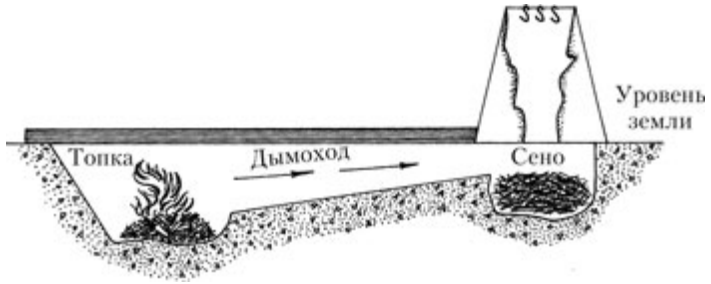

Рис. 10. Траншея-коптильня на территории дачного участка

Над второй ямкой устанавливают бак-выварку или бочку без дна (или иную емкость), сверху кладут две-три прочные палки, на которые крепят крючками или шпагатом подготовленную колбасу. Дымоход закрывают (подойдут любые куски железа, старые крышки большого диаметра), а сверху сооружение присыпают землей. Топку прикрывают на 2/3.

Перед тем как закреплять продукт, закладывают дрова, растапливают их, затем на угли кладут трухлявые чурки, а на дно коптильни укладывают замоченное с вечера обычное сено (не очень плотно, но и не очень рыхло). Потом подвешивают полуфабрикат, а на чурки насыпают опилки, чтобы шел густой дым.

Мокрое сено лучше, чем свежая трава или сухое сено. Сухое сено может загореться, а свежая трава не дает желаемого эффекта (напротив, может добавить горечи). Мокрое сено, пропуская сквозь себя дым, фильтрует его, охлаждает и придает аромат. Именно поэтому при данном способе копчения можно пользоваться практически любыми дровами и опилками – колбаса все равно получится вкусной, ароматной, румяной.

Коптильня-бочка для дачи

Самый простой и надежный способ – коптить продукты в металлической бочке (рис. 11).

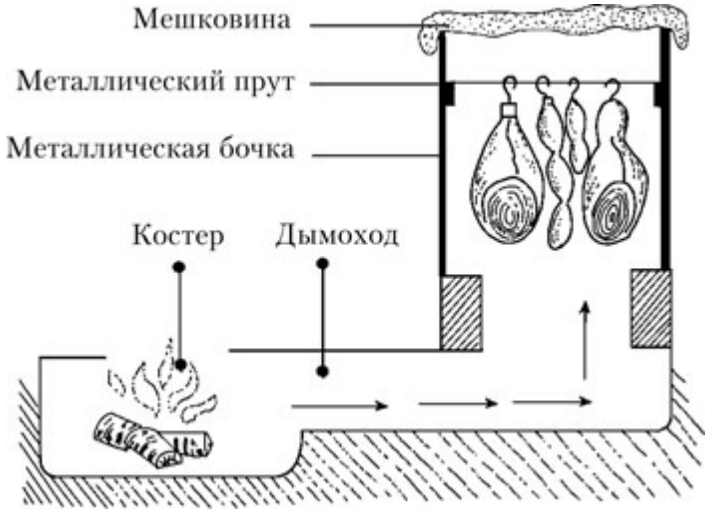

Рис. 11. Коптильня-бочка для дачи

Соорудить такую коптильню – немудреное дело. Для этого потребуются металлическая бочка с вырезанным днищем, один-два железных прута.

Сначала выкапывают яму диаметром 70 и глубиной 40 см и на той же глубине прокладывают траншею – дымоход длиной около 2 м под уклоном к очагу.

Очаг и лунку, над которой будет стоять бочка, выкладывают кирпичами или камнем. Бочку устанавливают на кирпичи, а пространство между нижней ее кромкой и кирпичами и все щели тщательно замазывают глиной.

Когда начинают копчение, то очаг и дымоход прикрывают асбоцементными листами. Поперек верха бочки укладывают металлические прутья, на которые подвешивают продукты, а сверху обвязывают мешковиной. Это для холодного копчения.

Для горячего копчения «агрегат» переоборудуют, то есть устраивают очаг прямо под бочкой. А что касается мешковины, то ее оставляют или снимают в зависимости от желаемой температуры копчения.

При копчении мясных продуктов желательно использовать сухие дрова и опилки лиственных деревьев: бука, граба, ясеня и т. д.

Опытные коптильщики время от времени подбрасывают в огонь веточки можжевельника, розмарина, скорлупу миндаля и грецкого ореха, ароматические травки до тех пор, пока продукты не станут твердыми с красноватым, красно-кирпичным или лимонным цветом, в зависимости от способа копчения.

Простейшая коптильня

Выкопайте канал длиной около 3 м, шириной 50 см, глубиной 30 см, выложите его днище и стенки кирпичом. Накройте канал металлическим листом длиной около двух метров. Металлический лист (а он должен быть достаточно прочным, минимальная толщина – 2–3 мм) засыпьте 10–15-сантиметровым слоем земли. Через 50-сантиметровое отверстие спереди вы будете подкладывать дрова, а над отверстием в задней части своеобразного «печного канала» установите камеру-коптильню.

Саму коптильную камеру можно изготовить из дерева, старой деревянной или железной бочки без дна и т. д. При копчении камеру-коптильню накрывайте мешками и мешковиной в два слоя.

При желании для улавливания конденсата над продуктами копчения можно установить наклонный металлический зонт. Коптильню можно строить и под навесом, и в открытом месте.

Домашняя коптильня

Строят ее из кирпича или делают из металла; она может быть и комбинированной (рис. 12). Главное условие – камера дымообразователя должна быть герметичной и закрываться сверху дверцей или накладным металлическим листом. Если крышка прилегает неплотно, необходимо промазать ее раствором из глины по периметру. На рисунке изображен общий вид коптильни, подтверждающий простоту ее конструкции.

Рис. 12. Домашняя коптильня: *а – схема устройства коптильни; б – схема устройства дымообразователя*

Для получения нужного дыма используют дрова березы (тщательно очистив их от коры), ольхи или опилки лиственных пород деревьев. Коротенькие поленца укладывают поперек камеры дымообразователя, заполняя ее полностью. Затем камеру герметично закрывают и под ее днищем (если камера металлическая) или под металлическим листом в кирпичной камере включают электронагреватель мощностью 1,5–2,0 кВт (обычно используется электроплитка или электропечь).

Через некоторое время в зависимости от мощности электронагревателя дрова или опилки, находящиеся в камере дымообразователя, обугливаются и начинают тлеть, образуя дым, который и поступает по дымоходу в камеру-коптильню.

При использовании сухих дров или опилок (а они должны быть достаточно сухими) постоянно держать включенным электронагреватель не нужно, так как хорошо обуглившиеся дрова продолжают тлеть до конца без подогрева. Такой дымообразователь хорош еще и тем, что здесь нет открытого огня, тление происходит медленно, не требуется постоянного присутствия человека и расходуется небольшое количество горючего материала.

При размерах дымообразователя $600 \times 500 \times 400$ мм одной закладки сухих ольховых дров хватает на 4–5 часов.

Коптильни из бочек

Можно коптильню устроить из двух бочек без днищ, поставленных одна на другую. В верхней бочке на расстоянии 10 см от верха устанавливают поперечные перекладины, на них навешивают продукты. В нижней бочке делают отверстие для топлива. Верхнюю бочку закрывают крышкой с дырками или мешковиной, если нужно увеличить густоту дыма (рис. 13, а).

Камеру-коптильню на открытом воздухе можно соорудить и из металлической бочки или обрезка вентиляционной трубы, накрывая их при копчении мешковиной или асбестовым полотном (рис. 13, б). Плотность дыма в камере-коптильне регулируется задвижкой в дымовой трубе. Для регулирования температуры в камере-коптильне внизу под дверцами закладывают трубу (диаметром 70–100 мм) для подсоса свежего воздуха.

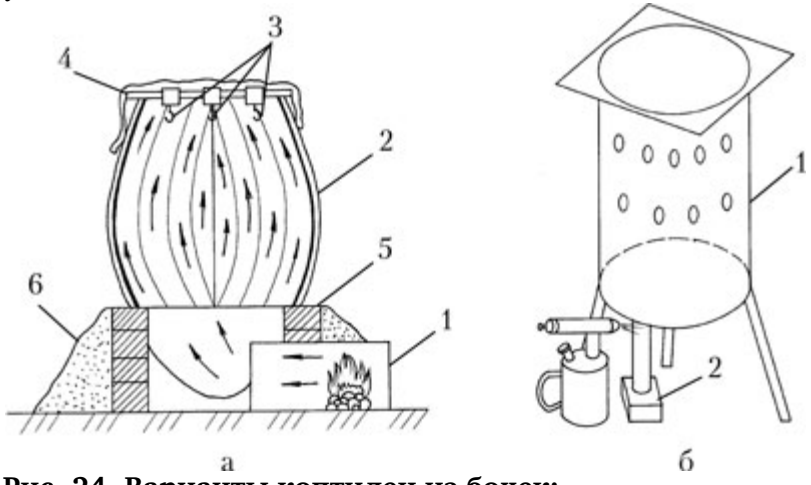

Рис. 24. Варианты коптилен из бочек:

а – схема коптильни из бочки: 1 – печка (стрелками обозначено направление выхода дыма); 2 – корпус бочки без дна и крышка; 3 – вешала; 4 – мешковина; 5 – кирпичи; 6 – земля; б – коптильня из бочки с использованием паяльной лампы: 1 – бочка с отверстиями; 2 – труба с опилками

Для улавливания конденсата над продуктами копчения устанавливается наклонно металлический зонт. Внизу камеры-коптильни (выше дымохода из камеры дымообразователя) необходимо положить металлический лист с небольшими зазорами у стенок для обеспечения равномерного поступления дыма к продуктам.

При отсутствии листа продукты, находящиеся ближе к дымоходу, могут задымиться и даже подгореть. Устраивать

камеру дымообразователя непосредственно под камерой коптильни нельзя, так как регулировка температурного режима станет невозможной, и продукты будут подгорать или даже сгорать.

Рецепты приготовления копченых колбас

Колбаса сырокопченая

На 2 кг говяжьего мяса 5 кг нежирной свинины, 3 кг твердого (хребтового) шпика, 20 г сахара, 10 г молотого черного перца, 3 г кардамон, соль по вкусу.

Освобожденное от грубых сухожилий, пленок и жира мясо посолить и поставить в холодное место с температурой не выше 4 ˚С на 4–5 суток. Посоленное мясо пропустить через мясорубку, тщательно вымешать, добавить сахар, пряности, а под конец – мелко нарезанный шпик.

Распределив фарш в тазиках слоем не более 10 см, выдержать его на холоде 2–3 суток, после чего туго набить в тонкие кишки, стараясь сильно уплотнить фарш в оболочке и не допустить пузырей воздуха под ней.

Готовые батоны колбасы туго перевязать, подвесить для просушивания и уплотнения в холодном помещении (с температурой не выше 5 ˚С) на 5–7 суток. За это время фарш приобретает ярко-красный цвет, при нажатии не вдавливается, оболочка становится сухой и плотно облегает батон. После этого колбасу прокоптить, по возможности непрерывно, в холодном дыму 2–3 суток при температуре около 20 ˚С, затем поместить в сухое прохладное место, где выдержать около 4–6 недель, после чего переместить на хранение.

Большая салями

800 г постной свинины (тазобедренная часть), 800 г постной говядины (огузок), 400 г спинного шпика (без шкуры), 3 ст. ложки посолочной смеси, 1 ст. ложка молотого белого перца, 1 ч. ложка зерен белого перца, 1 тертый зубок чеснока, 1 ч. ложка глюкозы.

Вариант I

Свинину, говядину и шпик положить на 3 часа в морозильную камеру. Пропустить через мясорубку мясо (диаметр отверстий решетки – 4,5 мм) и шпик (диаметр отверстий решетки – 8 мм). Добавить пряности и посолочную смесь, все перемешивать в течение 10 минут. Колбасным фаршем набить длинные оболочки

и туго перевязать. Поместить их на 3 недели в прохладное помещение для приобретения красноватого оттенка, затем в течение нескольких дней коптить холодным дымом до получения желаемой окраски.

Вариант II

Куски мяса весом по 200–300 г посолить (на 10 кг мяса – 400 г соли) и выдержать при температуре 3–4 °С в течение 4–5 дней.

Шпик очень мелко нарезать, пересыпать солью (40 г на 1 кг шпика) и поставить в холодное место на 3–5 суток. Посоленное мясо пропустить через мясорубку и перемешать с измельченной аскорбиновой кислотой (на 10 кг говядины или свинины – 5 г кислоты), а также сахарным песком (1 ч. ложка), молотым черным перцем (1/3 ч. ложки). В конце вымешивания добавить шпик. Фарш выдержать в холодном месте 2–3 суток, разложив его в посуде слоем не более 10 см. Затем набить фаршем кишки (диаметром 4–5 см), предварительно промытые водой и отжатые руками. Фарш набить тщательно, сильно уплотняя в кишке и не допуская скопления воздуха под оболочкой. Готовый батон завязать как можно туже и сделать больше поперечных перевязок – это способствует уплотнению фарша. Батоны выдержать в подвешенном состоянии в холодном месте при температуре не выше 5 °С в течение 5–7 суток.

После осадки прокоптить их холодным способом при температуре дыма около 18–22 °С в течение 2–3 суток. Дым получают от очага с небольшим количеством сухих, очищенных от коры дров, покрытых толстым слоем опилок, ведя процесс копчения при медленном тлении сжигаемого материала с малым доступом воздуха (при небольшой тяге). Окончание копчения определить по золотисто-коричневому цвету поверхности батонов колбасы, которая должна быть сухой и иметь хорошо выраженный аромат копчености.

После копчения батоны колбасы вынести в сухое, прохладное, но без сквозняков помещение для дальнейшего созревания.

Колбаса твердокопченая сухая

На 3 кг свинины (окорока) 3 кг говядины (с задней ноги), 1 кг сала со спинной части, 200 г соли, 1 ч. ложка молотого белого перца, 1 ч. ложка селитры, 1 ст. ложка сахара.

Свинину, говядину и сало нарезать ломтями, затем пропустить через мясорубку. Добавить приправы, хорошо перемешать, набить фаршем натуральную кишку и завязать. Колбасы подвесить в сухом помещении с хорошей вентиляцией.

Температура при этом не должна подниматься выше 10 °С. После недельного выдерживания перенести их в коптильню и в течение недели коптить холодным дымом.

Колбаса краковская полукопченая

На 3 кг говядины 4 кг полужирной свинины, 3 кг жирной грудинки, ½ ч. ложки молотого черного перца, ½ ч. ложки молотого душистого перца, 1 ч. ложка сахарного песка, 1–2 зубка чеснока.

Кусочки мяса посолить (на 10 кг мяса 300 г соли и 10 г измельченной аскорбиновой кислоты). Затем говядину один раз пропустить через мясорубку; свинину пропустить через крупную решетку мясорубки или нарезать мелкими кусочками (1–1,5 см); грудинку нарезать в 2–3 раза крупнее, чем шпик. Измельченную говядину тщательно вымешать, добавляя пряности. Затем добавить измельченную свинину и снова вымешать фарш до получения однородной вязкой массы. После этого добавить измельченную грудинку и опять перемешать.

Фарш лучше набивать в говяжьи тонкие кишки кольцами. Особенностью при изготовлении этих колбас является выдерживание подготовленных батонов колбасы подвешенными на палках в прохладном месте в течение 4–5 часов. После этого колбасу коптят при 60–90 °С в течение 40 минут либо в течение 1 часа и просушивают в сухом месте. Затем ее варят около 1 часа при температуре воды 70–80 °С во избежание сильного выплавления жира из колбасных батонов. Далее подвешивают на палках и помещают в прохладное место для охлаждения на 3–4 часа. Остывшие колбасы коптят 12–24 часа при температуре 35–45 °С, после чего просушивают 2–4 суток.

Колбаса украинская полукопченая

На 5 кг говяжьего мяса 5 кг свинины, 12 г сахара, 6 г молотого черного перца, 12 г молотого душистого перца, 2–3 зубка чеснока, соль по вкусу.

Посоленное говяжье мясо пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, посоленную свинину – через мясорубку с крупной решеткой. Смешать все компоненты фарша в определенной последовательности: говядина, специи, чеснок, сахар, свинина – и полученной массой наполнить подготовленные кишки. Лучше использовать тонкие говяжьи кишки, в которых колбасные батоны получаются в виде колец. Подготовленные

колбасные батоны, завязанные на концах шпагатом, проколоть, чтобы выпустить воздух, и подвесить для осадки и просушки в прохладном месте на 4–6 часов. Прокоптить батоны колбасы в горячем дыму (при температуре 60–90 ˚С) в течение 40–60 минут, а затем проварить около часа в воде при температуре около 80 ˚С (измерять термометром). Сваренную колбасу подвесить на палках и охлаждать на воздухе 3–4 часа. После остывания вновь поместить колбасу в коптильню, где вторично прокоптить при температуре дыма 35–50 ˚С в течение 24 часов.

Прокопченные колбасы, если их предполагается хранить несколько недель, подвесить в сухом, относительно прохладном месте (12–15 ˚С) и в течение 3–4 дней подсушивать.

Колбаса свиная полукопченая

4,5 кг нежирной свинины, 2 кг полужирной свинины, 3,5 кг жирной грудинки или шпика, специи по вкусу.

Нежирную свинину дважды пропустить через мясорубку, хорошо перемешать со специями, полужирной свининой, а затем – с измельченным шпиком или грудинкой.

Тонкие свиные кишки наполнить фаршем и связать крупными или небольшими батонами или кольцами. При изготовлении небольших батонов колбасы кишку, наполненную фаршем, перекрутить несколько раз, чтобы получились отдельные батончики длиной примерно 12–15 см. Фарш стараться набивать неплотно, чтобы при перекручивании не было разрывов оболочки. Колбасные батончики подвесить на палки и подкоптить при 60–90 ˚С в течение 40 минут либо просушить в сухом помещении около 1 часа. Затем отварить их при пониженной температуре воды (70–80 ˚С) в течение 1 часа (во избежание сильного выплавления жира из колбасы). После варки батончики развесить на палках и поместить в прохладное место на 3–4 часа. Остывшую колбасу прокоптить 12–24 часа при температуре 35–45 ˚С. По окончании копчения готовую колбасу, предназначенную для более длительного хранения, просушить в течение 2–4 суток, затем положить в эмалированную посуду и залить растопленным жиром.

Колбаса болонская домашняя (старинный рецепт)

6 фунтов (1 фунт равен приблизительно 450 г) постной говядины, 1 фунт соленого сала, 3 фунта постной свинины, 1 фунт говяжьего жира, 30 мл молотого белого перца, 1 ч. ложка

молотого мускатного ореха, 60 г соли, ¼ ч. ложки красного острого перца, 1 луковица.

Порубить мясо и сало очень мелко. Хорошо перемешать и добавить приправы и мелко порубленный лук. Еще раз смешать и заполнить кишки или мешки из муслина.

Сделать крепкий (чтобы плавало яйцо) раствор соли и опустить в него колбасу на две недели. По окончании первой недели заменить раствор на новый. По окончанию срока дать стечь остаткам рассола и коптить в течение недели.

После копчения тщательно натереть растопленным говяжьим жиром и, если колбаса будет храниться долго, обсыпать перцем сразу после протирания жиром. Хранить в подвешенном состоянии в сухом, прохладном месте.

Колбаса варено-копченая любительская

На 1 кг говядины 1 кг свинины, 1 кг шпика, 45 г соли, 1,5 г сахара, чеснок, молотый черный и душистый перец по вкусу.

Говядину пропустить через мясорубку, добавить 25 г соли, 1 г сахара и хорошо перемешать. Полученную массу переложить в эмалированную кастрюлю и вынести на сутки в холодное место. Свинину и шпик нарезать кусками по 50–100 г, смешать с посолочной смесью, состоящей из 20 г соли и 0,5 г сахара, и выдержать сутки на холоде.

Засоленный говяжий фарш через сутки вторично пропустить через мясорубку с мелкой решеткой (с отверстиями диаметром 2–3 мм), а свинину со шпиком нарезать острым ножом на маленькие кусочки (шпик – кубиками). После этого оба вида фарша смешать до образования однородной массы, приправить молотым черным и душистым перцем и измельченным, растертым с солью чесноком. Наполнить фаршем как можно плотнее подготовленные оболочки, концы завязать шпагатом, оболочку проколоть шилом или спицей для удаления воздуха.

Прокоптить колбасу в течение 90 минут горячим дымом при температуре дыма 50–60 °С, пока она не станет твердоватой, коричнево-красного цвета, а потом варить в воде при температуре 72–75 °С около часа. Охладить ее при 10–15 °С в течение 3–5 часов и затем вторично прокоптить в течение 24 часов при температуре 40–50 °С или 48 часов при температуре 30–35 °С.

Такую колбасу можно хранить не более двух недель.

Казы полукопченая

9,8 кг жирного конского мяса, 1 стакан крахмала, 1 ст. ложка сахарного песка, 1/3 ч. ложки молотого черного или красного перца, ¼ ч. ложки кориандра, 3–4 зубка чеснока, соль по вкусу.

Мясо пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 16–25 мм. Наиболее жирные части мяса нарезать кубиками 6 × 6 мм. Добавить соль, сахар и выдержать 3–4 суток при температуре 2–4 °С.

По окончании посола в фарш добавить молотый перец, тертый чеснок, крахмал, перемешать, плотно нафаршировать говяжьи или конские кишки, перевязать колбасные батоны шпагатом, подвесить их на палках и выдержать в холодном месте 1–2 суток. После этого батоны прокоптить густым дымом при температуре 35–50 °С в течение 12–18 часов, затем отварить в воде при температуре 80–82 °С до достижения в центре батона 72 °С. Просушить при температуре 12–15 °С в течение 2–3 суток.

Колбаса полукопченая по-селянски

4 кг свинины, 3 кг говядины, 3 кг шпика, 1 ст. ложка сахара, 1 зубок чеснока, соль и молотый черный перец по вкусу.

Для изготовления колбасы мясо и шпик нарезать кубиками 12 × 12 мм, быстро смешать с другими ингредиентами и сразу же начинить кишки. Перевязанные батоны оставить в холодном помещении для осадки на 4–5 часов, проколов их шилом или спицей.

Коптить колбасу в горячем (70–90 °С) дыму около 1 часа, а затем варить еще 1 час при температуре 80 °С. Вторично прокоптить вареную колбасу при температуре 40–45 °С около часа и просушить в холодном (не выше 15 °С) сухом помещении в течение 4–6 дней.

Срок хранения полукопченой колбасы – 1–1,5 месяца в холодном сухом помещении (или в холодильнике).

Колбаса полтавская

800 г мяса дичи или кроличьего, 4 кг свинины, 1,2 кг говядины или телятины, 260 г соли, 26 г горького, 13 г душистого перца, по 7 г гвоздики, майорана и измельченного лаврового листа, 13 г селитры, ¾ стакана спирта, 200 г сала.

Мясо мелко нарезать. Добавить соль, специи, измельченный лавровый лист, селитру. Выбить все вместе деревянным пестиком, добавить спирт и снова перемешать. Продолговатыми кусочками нарезать сало и вперемешку с остальными компонентами плотно

набить кишки и перевязать их. Готовую колбасу положить сначала под легкий пресс, держать в тепле 2 дня, затем вынести в холодное помещение и в течение двух недель каждые 2–3 дня увеличивать гнет. Вынуть из-под пресса, вывесить на 7 дней, затем 2 недели коптить и снова повесить в проветриваемом помещении.

Колбаса полукопченая таллиннская

550 г говядины, 200 г полужирной свинины, 250 г шпика, 30 г соли, 1 г сахара, 1 г черного молотого перца, 0,4 г свежего очищенного и измельченного чеснока, 0,25 г молотого кориандра или тмина.

Говядину для фарша измельчить в мясорубке, используя решетку с диаметром отверстий 2–3 мм, полужирную свинину пропустить через решетку с диаметром отверстий 5–8 мм.

Шпик измельчить на кубики размером примерно 4 × 4 × 4 мм.

В измельченную говядину и свинину добавить специи: черный молотый перец, свежий очищенный и измельченный чеснок, молотый кориандр или тмин, соль, сахар. Тщательно перемешать, затем добавить шпик и снова перемешать весь фарш.

Можно для сохранения красного цвета мяса и в качестве консерванта использовать 2,5 %-ный раствор селитры (3 мл на 1 кг колбасы).

При помощи мясорубки с насадкой набить фаршем приготовленную колбасную оболочку. Формировать батоны длиной 25–30 см, завязывая их с обоих концов шпагатом. Если при заполнении образовались небольшие воздушные полости, оболочку протыкают иголкой, чтобы выпустить воздух.

Перевязанные батоны выдержать в холодильнике при температуре 4–8 °С в течение 2–4 часов.

После этого колбасу в подвешенном состоянии поместить в духовку и обработать при температуре 90–100 °С в течение 30–40 минут. Окончание процесса определять по покраснению поверхности батонов.

Затем колбасу варить в котле или в кастрюле при температуре 75–80 °С до тех пор, пока температура в середине батона не достигнет 70–72 °С. Для этого, как правило, колбасу варят 40–80 минут (чем толще батон, тем дольше его следует варить).

Проделав все это, колбасу коптить в течение 6–8 часов при температуре 35–50 °С.

По окончании термической обработки колбасу желательно подсушить при температуре 10–12 °С в течение 1–2 дней.

Колбаса домашняя копченая

4 кг говяжьего мяса, 3 кг свинины без жира, 3 кг твердого хребтового шпика, 400 г соли, 20 г сахара, 5 г черного и душистого перца, 5 г селитры (неполная столовая ложка).

Домашние копченые колбасы готовят только в прохладное время года. Обычно они долго сохраняются.

Освобожденное от грубых сухожилий, пленок и видимого жира мясо посолить и поставить на холод (при температуре не выше 4 °С) на 4–5 суток. Посоленное мясо измельчить на мясорубке, тщательно вымесить, добавляя селитру, сахар, пряности, а под конец вымешивания рубленый шпиг. Распределив фарш в посуде слоем не толще 10 см, выдержать его на холоде в течение 2–3 суток. После этого туго набить фарш в тонкие кишки, стараясь сильно уплотнить его в оболочке и не допустить пузырей от воздуха под оболочкой. Чтобы избавиться от пузырей, оболочку в этом месте проколоть иголкой.

Готовые батоны туго перевязать и подвесить для подсушивания и уплотнения в холодном помещении при температуре не выше 5 °С на 5–7 суток. За это время фарш приобретает ярко-красный цвет, при нажатии не вдавливается; оболочка сухая и плотно облегает колбасный батон.

После этого колбасу коптить, по возможности непрерывно, холодным дымом с температурой около 20 °С в течение 2–3 суток. Прокопченные колбасы поместить в сухое прохладное место, лучше всего с температурой около 10–15 °С, где их выдержать около 4–6 недель.

Домашние копченые колбасы готовят без тепловой обработки сырья. Поэтому необходимо использовать безукоризненно свежее сырье, особенно строго соблюдать температурные режимы посола мяса, выдержки фарша и колбас, поддерживать чистоту инструмента и посуды.

Колбаса сухая «Пасхальная»

1 кг свинины, 1 кг говядины, 13 г соли, 10 г сахара, 4 г пищевой селитры (необязательно), 3 г перца, 2 г майорана, 100 мл спирта, 400 г свиного сала.

Мясо порезать мелкими кусками, пересыпать солью и поставить в холодное место на 2 дня. Затем мясо пропустить через мясорубку два раза, прибавить сахар, пищевую селитру, перец, майоран, спирт. Массу перемешать. Мелко нарезать свиное сало и перемешать со свиным фаршем.

Подготовленное мясо уложить в плоскую посуду слоем 10–

12 см и выдержать 3 дня в холодном месте.

Затем этим фаршем набить прямые кишки длиной до 0,5 м. Концы завязать бечевкой и подвесить в прохладном проветриваемом помещении на 3–4 дня.

Затем колбасы коптить в холодном дыму до такого состояния, пока оболочка не сморщится.

После этого колбасы выдержать 2 месяца в прохладном помещении. За это время они созревают и приобретают великолепный вкус.

Колбаски копчено-вареные

600 г соленой говядины второго сорта, 150 г соленой полужирной свинины, 250 г подмороженного шпика, 25 г соли, 1 г сахара, 0,05 г нитрита натрия, 1,5 г молотого красного или черного перца, 0,5 г тмина, 2 зубка чеснока.

Соленую говядину и свинину пропустить через мясорубку с диаметром отверстий решетки 16–25 мм, добавить соль, сахар и нитрит натрия и тщательно вымешать. Фарш положить в таз и выдержать в посоле в течение 36–48 часов при температуре 3–4 °С. Затем снова измельчить мясо в мясорубке с диаметром отверстий решетки 2–3 мм и добавить нарезанный кубиками (4 × 4 мм) подмороженный шпик, молотый красный или черный перец, тмин и тертый чеснок. Подготовленный фарш снова положить плотным слоем в таз и выдержать для созревания в течение 12–18 часов при температуре 2–4 °С.

Наполнить фаршем на одну треть их объема батончики длиной 15–18 см, перевязать их шпагатом, после чего уложить плотно друг к другу на доске, накрыть еще одной доской и спрессовать. В таком положении колбаски оставить на 12–18 часов при температуре 2–4 °С.

Полученные колбасные батончики четырехугольной формы подвесить на палки и прокоптить в густом горячем дыму при температуре 35–50 °С, затем отварить при температуре 80–90 °С, доводя до кулинарной готовности (68 °С в середине продукта).

После термообработки колбаски необходимо охладить на воздухе до температуры 12–15 °С в течение 3–5 часов, а для последующего длительного хранения подсушить в течение 2–3 суток.

Колбаса полукопченая домашняя

7,5 кг посоленной говядины, 2 кг полужирной свинины, 1,5 кг

жирной грудинки, 10 г сахара, 2–3 зубка чеснока, молотый черный перец по вкусу.

Все ингредиенты измельчить, заполнить фаршем вычищенные и промытые кишки. Кольца колбасы подвесить в прохладном помещении на 4–5 часов. Затем коптить их горячим дымом 40–50 минут, проварить 1 час при температуре 80 °С, затем снова подсушить их в течение 3–4 часов так, чтобы кольца колбасы не соприкасались друг с другом. После этого колбасу снова коптить 2 суток при температуре 40–45 °С.

Колбаса балыковая

На 10 кг свиного филе 250 г соли, 0,3 г нитрита натрия, 12 г сахара.

Свиное филе использовать в охлажденном виде.

Зачистить филеи от «бахромы», натереть вручную посолочной смесью, состоящей из соли, нитрита и сахара, положить в емкость для посола и залить рассолом (или шприцевать рассолом в количестве 12–15 % от веса мяса). В состав рассола входит 13 % соли, 0,3 % сахара и 0,03 % нитрита натрия.

Выдержать мясо в рассоле в течение 6–8 суток. При предварительном шприцевании рассолом длительность выдержки уменьшается до 4–5 суток при температуре 0–4 °С. По окончании посола вымачивать филеи в холодной воде 2–3 часа.

Балыковую колбасу обычно готовят из двух филеев, которые следует сложить плотно друг к другу жировой поверхностью наружу и поместить в широкую кишечную оболочку (синюгу). Батоны плотно перевязать шпагатом через каждые 5 см, на оболочке сделать несколько проколов иглой. Перевязанные батоны слегка ошпарить, опуская на 1–2 минуты в кипящую воду, подсушить в течение 20–30 минут, после чего прокоптить густым дымом в течение 10–12 часов при температуре 30–35 °С. По окончании шпагат на батонах подтянуть, батоны спрессовать (сверху положить груз) и охладить в этом виде в течение 10–12 часов при температуре 10–12 °С.

Срок хранения балыковой колбасы – около 5 суток в холодильнике.

Салями из мяса баранины

300 г мяса баранины (огузок), 600 г постной свинины (из тазобедренной части), 600 г высококачественного спинного шпика (без шкуры), 3 ст. ложки посолочной смеси, 2 ст. ложки молотого

белого перца, 1 ч. ложка кориандра, 1 ч. ложка глюкозы, 1 ст. ложка молотого тмина, 2 тертых зубка чеснока.

Мясо и шпик положить на 3 часа в морозильную камеру. Затем мясо баранины пропустить через мясорубку, используя решетку с отверстиями диаметром 3 мм, а свинину пропустить через мясорубку, используя решетку с отверстиями диаметром 8 мм. Шпик нарезать кубиками 5 × 5 мм. Добавить в рубленое мясо пряности и посолочную смесь, все перемешивать 5 минут. Затем добавить мелко нарезанные кубики шпика и перемешивать еще 5 минут до образования однородной массы. Колбасным фаршем набить короткие или длинные оболочки и туго перевязать. Положить колбасу в прохладное проветриваемое помещение на 3 недели, до появления красноватого оттенка, после чего несколько дней коптить холодным дымом.

Колбаса «Мартаделла»

6,5 кг нежирной свинины, 2,5 кг шпика свиного (твердого), 1 кг говядины (высшего сорта), 280 г соли, 10 г сахара, 5 г белого молотого перца, 3 г мускатного ореха, 0,5 г нитрита натрия, говяжьи пузыри либо целлофановый заменитель диаметром 12–16 см.

Говядину пропустить через мясорубку (отверстия 2–3 мм), смешать с посолочными веществами и выдержать 12 часов или дольше при температуре 3–4 °С. Отдельно измельчить свинину и выдержать точно так же, как и говядину. Далее посоленное сырье либо измельчить на куттере, либо 4 раза пропустить через мясорубку, при этом добавляя 10–15 % холодной воды и специи. Готовый фарш соединить со шпиком, нарезанным на кубики толщиной 10–12 мм, полученной массой наполнить оболочку и перевязать шпагатом или прочной ниткой. Оболочку в некоторых местах проколоть иглой или шилом.

Готовые перевязанные батоны подвесить на палки и выдержать в течение 12 часов при температуре 2–4 °С, затем 2 часа коптить горячим дымом при температуре 60–90 °С. После копчения колбасу варить около 2 часов в воде при 80–85 °С, пока в середине батона температура не достигнет 68–70 °С.

Колбасу сначала охладить под холодным душем в течение 40 минут, а затем в холодильнике до достижения 10–12 °С в центре батона. Дополнительно уже готовую колбасу можно подкоптить густым холодным дымом при температуре 40–45 °С в течение 5 часов. «Мартаделлу» можно хранить до 15 суток в холодильнике при температуре 5–8 °С.

Колбаса кровяная тюрингская

2 кг отварной постной свинины (в том числе язык и сердце), 500 г отварной свиной кожи, 500 г сала со спинной части, 1 л свиной крови, 100 г соли, 1 ч. ложка молотого черного перца, ½ ч. ложки гвоздики, 1 г селитры, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка тимьяна, мускатный орех на кончике ножа.

Свинину, язык, сердце, кожу и сало нарезать кубиками и пропустить через мясорубку. Приправить солью и перцем, перемешать. Добавить селитру, гвоздику, тимьян, сахар, мускат и процеженную свиную кровь. Фарш еще раз хорошо вымешать. Колбасной массой нафаршировать свиную кишку. Выдержать колбасные батоны в течение 2 часов в воде при температуре 80 °С. После медленного охлаждения тюрингские колбасы должны прокоптиться в холодном дыму от 3 до 4 суток.

Колбаса полукопченая из мяса нутрии

1 кг мяса нутрии, 25 г соли, 10 г сахара, 5 г молотого черного перца, 1 зубок чеснока.

Свежее мясо нутрии пересыпать крупной солью и выдержать сутки в холодильнике. Пропустить через мясорубку, используя решетку с крупными отверстиями. В готовый фарш добавить сахар, молотый черный перец, чеснок и все хорошо перемешать. Полученной массой наполнить очищенные и хорошо промытые кишки, концы завязать ниткой. Батоны колбасы коптить в горячем дыму в течение часа, затем варить на медленном огне 90–100 минут, после чего снова коптить в течение 12–24 часов. Готовую колбасу хранить в прохладном месте.

Колбаски печеночные

500 г свиной печени, 1 кг мяса со свиной головы, 1,5 кг реберного свиного сала, ½ ч. ложки молотого черного перца, тертый мускатный орех на кончике ножа, 2 ст. ложки майорана, 1 ч. ложка тимьяна, соль по вкусу.

Печень, мясо и сало нарезать кусочками, пропустить через мясорубку с мелкими отверстиями. Приправить фарш перцем, мускатным орехом, майораном и тимьяном. Вымешать, добавив немного бульона. Фаршем наполнить свиную кишку. Варить печеночные колбаски около часа при температуре 80 °С. Затем охладить в теплой воде (50 °С) и коптить сутки в холодном дыму при температуре 20–25 °С.

Салями домашняя классическая

1,5 кг постной свинины (с тазобедренной части), 500 г шпика спинного, высококачественного (без шкурки), 3 ст. ложки с небольшим верхом смеси для посолки, 2 ст. ложки без верха перца белого дробленого, 1 ст. ложка рома или коньяка, 1 ч. ложка глюкозы.

Шпик и свинину положить в морозильную камеру на 3 часа. Свинину измельчить в мясорубке (отверстия 4,5 мм), а шпик нарезать кубиками размером не более 5 мм. В рубленую свинину добавить пряности, смесь для посолки, а также ром (коньяк). Фарш перемешать в течение 5 минут, добавляя кубики шпика, после чего еще перемешать в течение 5 минут до получения однородной массы. Готовым колбасным фаршем плотно набить оболочки «Натурин-Р2» и туго их перевязать. Колбасы оставить на 3 недели в прохладном, хорошо проветриваемом помещении до тех пор, пока они не приобретут красноватый оттенок. После этого в течение 1 недели продукт каждый день по одному разу подвергать холодному копчению.

Салями воздушно-сухие

2 кг фарша смешанного (свинина с говядиной), 2 ст. ложки с большим верхом смеси для посолки, 2 ч. ложки глюкозы, 2 ст. ложки без верха перца белого молотого, ½ зубчика (тертого) чеснока, 1 ч. ложка с верхом майорана, 1 ч. ложка с верхом тмина.

В приготовленный фарш добавить пряности, все хорошо перемешать в течение 5 минут. Затем фаршем набить свиные черевы и перекрутить на колбаски длиной около 30 см. Продукт хранить в прохладном, темном, хорошо проветриваемом помещении. Через 20 дней колбаски готовы.

Салями мини

4 кг говядины (высший сорт), 3,5 кг свинины полужирной, 2,5 кг шпика хребтового, 350 г соли, 20 г сахара, 0,75 г нитрита натрия, 110 г перца черного молотого, 2 г кардамона, свиные черевы.

Шпик и мясо в течение трех часов держать в морозильной камере, затем пропустить через мясорубку говядину (отверстия 8 мм) и свинину (отверстия 4 мм), шпик нарезать кубиками по 5 мм. Все мясные компоненты в течение 5 минут перемешать с веществами для посолки, после чего, не переставая

перемешивать, добавить указанные специи. Время приготовления фарша составляет около 12 минут. Полученным фаршем наполнить оболочку, перекрутить на батончики длиной 10–12 см и навесить на палки. Все последующие процессы (осадки, созревания, копчения и сушки) производить в точном соответствии с технологией, разработанной для свиной колбасы.

Салями из мяса косули, оленя или баранины

800 г мяса косули, оленя или баранина (с огузка), 600 г шпика спинного высококачественного (без шкурки), 600 г свинины постной (с тазобедренной части), 3 ст. ложки с небольшим верхом смеси для посолки, 1 ч. ложка с верхом глюкозы, 2 ст. ложки без верха перца белого молотого, 2 зубчика (тертых) чеснока, 1 ст. ложка без верха тмина молотого, 1 ч. ложка кориандра.

Шпик и мясо в течение трех часов держать в морозильной камере. Мясо косули, оленя или баранину измельчить в мясорубке с отверстиями 3 мм, а свинину пропустить через мясорубку с отверстиями 8 мм. Шпик нарезать кубиками длиной 5 мм. В рубленое мясо добавить смесь для посолки и пряности. Все тщательно вымесить в течение 5 минут. После этого добавить мелко нарезанные кубики шпика и перемешивать еще 5 минут до получения однородной массы. Готовым фаршем набить длинные или короткие оболочки «Натурин-Р2» и туго перевязать. Хранить колбасы в течение 20 дней в прохладном проветриваемом помещении до появления красноватого оттенка, затем продукт несколько дней коптить холодным дымом.

Колбаса по-домашнему

4 кг нежирной говядины, 3 кг шпика хребтового, 3 кг нежирной свинины, 350 г соли, 20 г сахара, 0,75 г нитрита натрия, 5 г тмина, 3 г кардамона, 0,5 г глюкозы, свиные черевы.

Заблаговременно подмороженное в холодильнике мясо и шпик пропустить через мясорубку (отверстия 4 мм), добавить вещества для посолки и специи, после чего тщательно перемешать 10–12 минут. Оболочку наполнить готовым фаршем, перекрутить батончики по 20 см длиной, навесить на палки и выдержать при температуре 5–10 °С 1 неделю. Как только поверхность батонов покраснеет, коптить по 1–2 часа ежедневно в течение 10 дней, после чего еще 2 недели выдержать на сушке.

Колбаса чайная

7 кг нежирной свинины, 3 кг хребтового шпика, 300 г соли, 0,75 г нитрита натрия, 10 г перца белого молотого, 5 г горчицы сухой, 5 г сладкого перца, свиные черевы.

Предварительно охлажденные свинину и шпик пропустить через мясорубку (отверстия 4 мм) и тщательно перемешать в течение 10–12 минут с веществами для посолки и специями. Оболочку набить готовым фаршем, формируя батоны длиной 15–20 см. Батоны подвесить в прохладном (в пределах 5–15 °С), темном, хорошо проветриваемом помещении и выдержать в течение 12–16 часов. После подсушки продукт коптить по 1–2 часа каждый день в течение 10 суток, после чего еще 3–4 недели досушивать.

Колбаса «Отшельник»

1 кг говядины постной (с огузка), 1 кг свинины постной (с тазобедренной части), 500 г шпика спинного, высококачественного (без шкурки), 3 ст. ложки с верхом смеси для посолки, 1 ч. ложка с верхом глюкозы, 2 ст. ложки без верха перца белого молотого, 2 зубчика (тертых) чеснока, 1 ст. ложка без верха перца душистого молотого.

Шпик и мясо в течение трех часов держать в морозильной камере. Говядину, свинину и соль пропустить через мясорубку с отверстия 4,5 мм, а для шпика использовать решетку с отверстиями 8 мм. В фарш добавить пряности, соль и тщательно перемешать в течение 10 минут. Готовым фаршем набить длинные или короткие оболочки типа «Натурин», а спустя 20 дней колбасы должны приобрести характерный красноватый оттенок. После этого их в течение 1 недели коптить по одному разу в день холодным дымом.

Салями деревенская

800 г свинины постной (с тазобедренной части), 700 г говядины постной (с огузка), 500 г шпика спинного, высококачественного (без шкурки), 3 ст. ложки с небольшим верхом смеси для посолки, 1 ст. ложка рома, 2 ч. ложки без верха перца белого молотого, 1 ч. ложка с верхом глюкозы, 1 ч. ложка белого перца цельными зернами.

Шпик и мясо положить в морозильную камеру на 3 часа. Измельчить в мясорубке свинину со шпиком (отверстия 8 мм) и говядину (отверстия 4,5 мм). Добавлить смесь для посолки и пряности, быстро перемешать в течение 10 минут. Полученным

фаршем набить короткие или длинные оболочки «Натурин-Р2» и перевязать. Продукт хранить на протяжении 20 дней в прохладном, хорошо проветриваемом помещении до тех пор, пока на батонах не появится красноватый оттенок. После этого в течение 1 недели один раз в день салями подвергать копчению в холодном дыму.

Салями макси

800 г говядины постной (с огузка), 800 г свинины постной (с тазобедренной части), 400 г шпика спинного, высококачественного (без шкурки), 3 ст. ложки с небольшим верхом смеси для посолки, 1 ст. ложка без верха перца белого молотого, 1 средний зубчик (тертый) чеснока, 1 ч. ложка перца белого (зернами), 1 ч. ложка с верхом глюкозы.

Шпик, говядину и свинину поместить в морозильную камеру на 3 часа. Измельчить на мясорубке мясо (отверстия 4,5 мм) и шпик (отверстия 8 мм). В общую массу добавить пряности и смесь для посолки, после чего все в течение 10 минут перемешать. Готовым фаршем набить длинные оболочки «Натурин-Р2» и достаточно туго перевязать. После этого продукт на 20 дней поместить в прохладное помещение до приобретения красноватого оттенка. Затем в течение 3–4 дней колбасу коптить холодным дымом.

Мини-салями для гурманов

1 кг свинины постной (с тазобедренной части), 500 г шпика спинного высококачественного (без шкурки), 500 г говядины постной (с огузка), 2 ст. ложки с верхом смеси для посолки, 1 зубчик (тертый) чеснока, 2 ст. ложки без верха перца белого молотого, 2 ч. ложки без верха ореха мускатного молотого, 1 ч. ложка с верхом глюкозы, 1 ч. ложка с верхом тмина.

Шпик и мясо в течение 3-х часов держать в морозилке, затем пропустить через мясорубку говядину (отверстия 8 мм) и свинину (отверстия 4,5 мм). Фарш посыпать сверху пряностями и смесью для посолки, в течение 10 минут перемешать. Набить фаршем свиные черевы и перекрутить их на равные отрезки (по 10 см каждый). Продукт поместить в прохладное проветриваемое помещение для просушивания и приобретения красноватого оттенка. После этого колбасы в течение нескольких дней коптить холодным дымом.

Колбаса свиная

6 кг грудинки свиной, 4 кг свинины жирной, 10 мл коньяка, 1 г глюкозы, 350 г соли, 10 г сахара, 5 г перца белого молотого, 5 г чеснока, 0,75 г нитрита натрия, черевы.

Мясное сырье зачистить от жилок, пленок, хрящей и выдержать 3 часа в холодильнике. Свинину пропустить через мясорубку (отверстия 2 мм), а грудинку нарезать кусочками по 0,5–1 см. Массу перемешать в течение 10 минут, добавляя вещества для посола, коньяк и специи. Готовым фаршем наполнить оболочки, перевязать батоны, навесить на палки и выложить в прохладном (6–15 ˚С), темном, хорошо проветриваемом помещении на 20 дней. Когда батоны приобретут красный оттенок, их необходимо ежедневно в течение 10 дней коптить по 1–2 часа в сутки.

Колбаса говяжья

7,5 кг говядины нежирной, 2,5 кг шпика хребтового, 400 г соли, 10 г сахара, 0,75 г нитрита натрия, 15 г перца черного молотого, 2,5 г кардамона или мускатного ореха, 1 г глюкозы, говяжьи круга или широкие черевы диаметром 4–5 см.

Заранее подмороженную говядину пропустить через мясорубку (отверстия 2–3 мм), а шпик нарезать кубиками по 5–6 мм. Затем добавить вещества для посола, специи и быстро перемешать в течение 10–12 минут. Оболочки наполнить готовым фаршем, перевязать шпагатом, формируя батоны длиной по 20–40 см. Подвесить батоны в прохладном (5–15 ˚С) темном помещении и оставить на 10 дней. Как только поверхность батонов покраснеет, их нужно коптить на протяжении 10 дней по 1–2 часа ежедневно, после чего еще 2–3 недели досушить.

Колбаса «Апановичская»

3,5 кг свинины нежирной, 3,5 кг говядины (филе), 3 кг шпика соленого, 1 стакан соли, 2 ч. ложки сахара, 30 г аскорбиновой кислоты, 1 ч. ложка перца черного молотого, 1 ч. ложка перца душистого молотого.

Куски мяса весом около 300–400 г каждый натереть солью (1 стакан). Затем мясо уложить в эмалированную посуду, завязать толстой тканью и поместить на 5 дней в холодное место с температурой, не превышающей 2–4 ˚С. После этого мясо измельчить в мясорубке. Сало очистить от соли, мелко нарезать,

после чего смешать с мясом. Далее добавить все остальные компоненты: перец двух видов, аскорбиновую кислоту, сахар. Все соединить и тщательно вымесить руками.

Хорошо вымешанный фарш выложить в одну или две эмалированные ванночки или тазики, чтобы слой мяса получился не выше 5 см, и на 2 суток снова оставить в холодном месте. После этого можно приступать к заполнению им заранее приготовленных кишок. Готовые колбаски навесить на палку и отнести в прохладное место для уплотнения. Спустя 5–7 дней их начинать коптить в течение 2–3 суток при температуре +20 ˚С.

Копченую колбасу подвесить в погребе, а через 3–4 недели она полностью готова.

Колбаски полукопченые

4 кг свинины, 3 кг шпика, 3 кг говядины, 1 ст. ложка сахара, перец по вкусу, 1 головка чеснока, соль – до 3 % от массы мяса.

Фарш для полукопченых колбас готовят из мяса разных животных, так же, как и для колбас вареных. Батоны нужно шприцевать более плотно, чем для вареных колбас, и, перевязав, оставить для осадки в холодном помещении на 5 часов. В этот период колбасы периодически штриковать шилом или иглой. Колбасу коптить в горячем (75–90 ˚С) дыму в течение 1 часа, после чего варить еще 1 час при температуре 80 ˚С. Повторное копчение вареной колбасы при 40–45 ˚С осуществляется в течение 1 часа. После этого колбасу сушить в холодном (не более 15 ˚С) сухом помещении 4–7 дней. Хранятся полукопченые колбасы от 1 до 1,5 месяца в холодильнике или в холодном сухом помещении.

Колбаски охотничьи

1 кг свиного мяса, 0,5 кг телятины, 40 г соли, 10 г сахара, 2 г майорана, ½ ч. ложки кориандра, 3 г черного перца, 1 г душистого перца.

Мясо мелко нарезать и посыпать пряностями. После этого мясо выдержать ночь в прохладном месте, пропустить через мясорубку и добавить к нему 2 стакана бульона. Все тщательно перемешать и набить фаршем тонкие кишки, которые надо перевязать через каждые 20 см. Круги из таких небольших колбасок нужно коптить в горячем дыму, а затем отварить в течение получаса на слабом огне.

Колбаса копченая ливерная

1 кг печени, 1 кг сердца, 1 кг легких, 1 кг жира, 6 головок чеснока, 5–10 ст. ложек сухой пряной смеси трав, 1 стакан аджики, поваренная соль по вкусу.

Сердце, печень, легкие хорошо промыть, очистить от плевы и обработать. Ливер нарезать достаточно мелко, добавить нарубленное курдючное сало. Полученную массу смешать с аджикой и сухой смесью трав. В основном используют кинзу и чабер. Также добавить чеснок, истолченный с солью. Для улучшения вкуса можно долить два стакана крови.

Полученному рубленому фаршу необходимо для просаливания не менее 1,5 часа. Массу плотно набить в обработанную толстую кишку. Старайтесь избегать пузырей воздуха. Края оболочки связать, и сформированные колбасы готовы к копчению. Этот процесс займет 3–4 дня. Перед подачей блюдо обжарить.

Салями di Milano

2,3 кг свинины, 0,4 кг говядины, 0,6 кг свиного сала, мускатный орех, корица, черный перец (свежемолотый), чеснок (сок).

Это самая популярная салями. Изготавливают ее только из мелко рубленой свинины. Но есть рецепты и с добавлением говядины. Колбаса удивляет нежным вкусом. Она менее соленая, чем салями других сортов.

Тщательно очищенное от пленок, связок, сухожилий мясо порезать и поместить в дуршлаге на сутки в холодильник или прохладное помещение, чтобы мясо обсохло. Свиное сало нарезать небольшими кусочками, посолить. Обсохшее мясо мелко изрубить, посолить, добавить тонко смолотые черный перец, корицу, натертый на мелкой терке мускатный орех, по желанию можно добавить сок чеснока. Полученный фарш перемешать с мелко нарезанным салом (не более рисового зернышка), туго набить свиные кишки, выдержанные несколько часов в крепком виноградном вине, в результате чего они становятся эластичными.

Поштриковать батоны, туго и часто перевязать шпагатом и повесить в холодное (но не менее 0 °С) место на сквозняк.

Коптить колбасы 2 недели с использованием ветвей можжевельника. Копченые колбасы повесить на чердаке, время от времени очищая от плесени, смачивая растительным маслом с винным спиртом или крепким виноградным вином.

Кровяные колбасы и бахур

Кровяную колбасу готовят при убое скота. «Кровянка», как называют кровяную колбасу, весьма популярна у многих народов. Готовят ее из мяса и ливера с добавлением шпика, с различными пряностями, а также с крупами.

Убитую свинью надо сразу же подвесить головой вниз, чтобы удобно было собрать кровь. Жидкую кровь нужно процедить через дуршлаг или решето, выложенные марлей. Чтобы собранная кровь не свернулась, рекомендуется ее взбить вместе с небольшим количеством соли. Сгустки крови, если они есть, необходимо пропустить через мясорубку или протереть через решето.

Из субпродуктов поросенка можно приготовить разные виды бахура и кровяных колбас, которые надо хранить в холодном, хорошо вентилируемом помещении и реализовать как можно скорее.

Приготовление бахура и кровяной колбасы заключается в следующем. Печень, легкие, сердце и другие субпродукты нарезают на мелкие куски по соответствующему рецепту, солят и смешивают с пряностями. Полученный фарш набивают в узкие и широкие свиные черева, не слишком туго, т. к. при варке черева могут лопнуть. Наполненные фаршем черева варят в течение 60–90 минут в воде при температуре 80–85 °С. Готовность продукта проверяют, проколов его иголкой. Если из места прокола вытекает не мутный, а прозрачный сок или прозрачный жир – значит, колбаса готова.

Колбаса обыкновенная кровяная

1,5 кг печени, сердца, языка и селезенки, 1,5 кг легких, 1,5 кг кровяного мяса, 500 мл дефибринированной крови, 110 г соли, 10 г майорана, 10 г гвоздики, 10 г душистого перца.

Легкие, печень, сердце, язык и селезенку нарезать косарем, ножом или ножницами на мелкие кусочки.

Кровь собрать при убое поросенка. Дефибринировать ее еще теплой. Для этой цели размешать ее рукой, вынимая образовавшиеся волокна. Таким образом предотвращают свертывание крови. К крови можно прибавить немного соли.

Приготовленное сырье перемешать с кровью и пряностями. Полученную массу положить в эмалированную посуду и выдержать в холодном месте 10–12 часов. Затем фарш неплотно набить в узкие свиные черева. Кровяную колбасу варить в течение

50–60 минут в воде при температуре 75 °С.

Колбаса разноцветная кровяная

4 кг свиных субпродуктов (голова, легкие, печень, почки, селезенка, обрезь и др.), 1 кг шпика, 100 г соли, 10 г черного перца, 15 г гвоздики.

Субпродукты сварить и пропустить через мясорубку с решеткой с диаметром отверстий 3 мм. Шпик нарезать кубиками в 1 см. Прибавить соль, пряности и немного крови. Все перемешать так, чтобы получилась жидкая масса, которой наполнить пузыри. Варить 60–70 минут в воде при температуре 75 °С.

Колбаса языковая кровяная

1 кг свиного желудка, 1 кг мякоти свиной головы, 2 кг свиных языков, 1 кг легких и печени, 500 мл крови, 110 г соли, 10 г черного перца, 10 г майорана.

Свиной желудок сварить и нарезать на куски. Печень и легкие выдержать в горячей воде 10–15 минут, охладить и пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Мякоть головы хорошо проварить, отделить от костей и нарезать.

Языки сварить, очистить и прессовать, чтобы они выпрямились. Кровь дефибринировать так же, как при приготовлении обыкновенной кровяной колбасы.

Все сырье, за исключением языков, хорошо перемешать с кровью и пряностями. Полученным фаршем набить неплотно кудрявки и глухие свиные черева. После этого в черева положить языки. Черева завязать и варить на медленном огне 70–100 минут в зависимости от их диаметра. Готовую кровяную колбасу можно слегка спрессовать.

Прейт (кровяная колбаса без оболочки)

400 мл свиной крови, 80 г перловой крупы, 1 луковица, 40 г жирной свинины (грудинки), 20 г свиного сала, 1 зубок чеснока, майоран, черный молотый перец, соль.

Прейт – это чешское или словацкое блюдо из свиного фарша, перловой крупы и свиной крови.

Предварительно промытую перловую крупу опустить на 5–7 минут в подсоленный кипяток. Переложить в другую кастрюлю, куда уже опущено сало. Варить до готовности.

Грудинку пропустить через мясорубку и жарить до

вытапливания жира. На нем поджарить лук. Соединить на сковороде перловку, перемешанную с кровью, давленый чеснок, грудинку. Добавить соль, перец. Тушить под крышкой – так кровь быстрее «схватится». Через 10 минут крышку можно снять. Часто и тщательно перемешать. Самое главное в этом блюде – жир. Если прейт будет сухой, он будет невкусный.

Колбаски кровяные с булкой

1 л крови, 600 г свинины, 250 г булок, шкварки, 50 г лука, 2 зубка чеснока, молотый черный перец, майоран, кардамон, соль по вкусу, кишки.

Черствые булки нарезать очень мелкими кубиками и подсушить в духовом шкафу на противне. Остудить, залить хорошо размешанной кровью, добавить отваренное и нарезанное маленькими кубиками мясо, немного рубленых шкварок, соль, перец, майоран, кардамон, растертый чеснок и мелко нарезанный и поджаренный лук. Тщательно размешанным фаршем заполнить подготовленные нарезанные толстые кишки, плотно закрутить их с двух сторон и закрепить с помощью деревянных палочек.

Отварить колбаски на медленном огне при температуре 90 °С в течение 15–20 минут. (Проткнув колбаску иглой, следует убедиться, что кровь свернулась.) Готовые колбаски ненадолго опустить в холодную воду и переложить на доску, чтобы стекла вода. Затем запечь в духовом шкафу, предварительно проткнув их иглой и подливая горячую воду.

Будэн

Вариант I

2 л свиной крови, 125 г репчатого лука, 125 г смальца, 50 г сметаны, 1 кг нутряного жира, петрушка, пряности, соль, свиные кишки.

Свиная кровь должна быть еще теплой. Налить в нее немного уксуса, чтобы помешать свертыванию (10 г на 1 л). Вывернуть свиные кишки с помощью закругленной с одной стороны палочки. Промыть их в нескольких водах и почистить мягкой щеткой.

Очистить лук, мелко нарезать его и жарить на слабом огне в течение 30 минут в смальце. Добавить сметану, нарезанный маленькими кусочками нутряной жир, кровь и приправы: мелко нарезанную зелень петрушки, пряности, соль. Хорошо перемешать и нагревать 5 минут. С помощью воронки ввести подготовленную массу в кишки, не слишком сильно наполняя их. Бросить в кипящую воду приготовленные таким образом колбаски

(их можно перевязать через каждые 25 см) и варить при слабом кипении 20 минут. Если при накаливании колбаски кровь не выделяется, будэн готов.

Дать стечь воде, обтереть колбасу и при желании натереть шкуркой от сала, чтобы блестела.

Вариант II

Кровяную колбасу (будэн) разрезать на нужное количество порций, надколоть кожицу вилкой, положить на решетку и жарить над углями при умеренном нагреве 12–15 минут, периодически переворачивая.

Вариант III

Кровяную колбасу (будэн), подготовленную, как в первом варианте, положить в сковороду с разогретым маслом и обжарить при умеренном нагреве 12 минут.

Жареную кровяную колбасу подавать горячей с горчицей.

Хото (калмыцкая кровяная колбаса)

Кровь свежезабитого животного, соль, внутренний жир, 1 стакан муки, ½ стакана молока или 2 ст. ложки сметаны.

В чашку собрать кровь свежезабитого животного (барана, лошади, коровы), посолить, добавить мелко порезанный внутренний жир, стакан муки, ½ стакана молока или 2 столовые ложки сметаны, хорошо перемешать и начинить очищенные солью и промытые в холодной воде кишки. Перевязать нитками концы кишок и, сделав несколько проколов иглой, варить до готовности.

Хан

Кровь свежезарезанного барана, молоко, соль, перец, зеленый и репчатый лук, мясной бульон.

Из туши свежезарезанного барана спустить кровь, смешать ее с молоком, солью, перцем, зеленым и репчатым луком. Полученной смесью наполнить обработанные тонкие кишки и завязать узлами концы. Отварить хан в мясном бульоне, следя за тем, чтобы не переварить, вынуть, нарезать на порции и подать к столу.

Колбаса кровяная с мукой

1 л крови, 1 стакан сливок, 3 яйца, 1 луковица, 200–300 г шпика или почечного сала, 6–7 стаканов ячменной или ржаной муки, кишки, соль, перец, майоран, вода, приправы, соль.

Кровь процедить, смешать со сливками и яйцами. Лук измельчить, обжарить с нарезанным кубиками шпиком и остудить. К кровяной смеси добавить приправы, лук, муку. Затем заполнить полученным фаршем кишки, перевязать концы и варить на слабом огне до готовности.

Перед подачей на стол обжарить на сале.

Пальтен

1,5 стакана говяжьей или оленьей крови, 1,5 стакана молока или кваса, ½ стакана свиного топленого сала, 1 луковица, немного сливочного или топленого масла, 1 стакан ржаной муки, ½ стакана ячменной муки, ½ ч. ложки черного молотого перца, 3 ч. ложки соли.

Репчатый лук мелко нарезать и слегка обжарить. Кровь процедить через двойной слой марли и хорошо взбить в глубокой чашке. Долить туда молоко, посолить, поперчить, всыпать лук, добавить масло и в конце – муку, хорошо размешав до образования однородной массы.

Смазать глубокую сковороду маслом, влить в нее тестообразную смесь и запечь в умеренно нагретом жарочном шкафу. Если после выпечки пальтен будет жидковатым и распаренным, то надо плотно завернуть его в пергаментную или промасленную бумагу или в алюминиевую фольгу и слегка прогреть в духовке, чтобы он подсох.

Подавать пальтен с квашеной брусникой, клюквой, молочным соусом, холодным квасом (пивом) – на выбор, по вкусу.

Чтобы получился высокий, пышный пальтен, вроде кулича или бабы, то к тесту перед выпечкой подмешивают в самый последний момент дрожжи и сразу ставят в печь. В этом случае для приготовления пальтена лучше использовать не молоко, а квас или воду.

Пальтен «Патавери»

0,5 л свиной крови, 1 стакан кваса (воды), 300 г ржаной муки, 50 г ячменной муки, 50 г пшеничной муки, соль, по ½ ч. ложки майорана и белого (черного) перца, 2 л мясного бульона.

Свежую кровь размешать, взбить, влить в нее квас и еще размешать. Затем смешать с тремя видами муки, солью, пряностями. Из этого теста сформовать бабашки.

Вскипятить в кастрюле готовый мясной бульон и сбланшировать в нем кровяные бабашки, вынимая их и откидывая на дуршлаг. Затем отварить их в мясном бульоне в течение

20 минут. Готовность можно проверить следующим образом: через 20 минут с момента начала варки вынуть одну бабашку, разрезать, и если в самой середине она будет темно-бурого цвета – значит, блюдо готово. Вынуть все пальтены из бульона, откинуть на дуршлаг, дать стечь жидкости.

Подавать горячими на разогретом блюде с квашеной брусникой, брусничным взваром или чесночными приправами (чесночным соусом) как горячее обеденное блюдо.

Пальтены всегда ели только горячими, с пылу, с жару, так как блюда, в состав которых входит кровь, плохо переносят разогревание, а остывшие, как правило, невкусны. Но если пальтены все же остались в холодильнике на следующий день, то, как показывает опыт, их следует разогревать только в кипящем молоке, чтобы восстановить первоначальный вкус.

Прейт

200 мл свиной крови, 40 г перловой крупы, 30 г репчатого лука, 20 г жирной свиной грудинки, 10 г свиного сала, зубок чеснока, майоран, черный молотый перец, соль.

Крупную перловую крупу промыть и варить в подсоленной воде с куском сала. Жирную свиную грудинку пропустить через мясорубку или нарезать маленькими кусочками, вытопить из нее жир и поджарить на нем измельченный репчатый лук. Молотое мясо соединить с луком и смешанной с кровью кашей, посолить, заправить специями и, часто помешивая, тушить до тех пор, пока кровь не потемнеет.

Подавать к столу с отварным картофелем и квашеной капустой.

Виртырем

200 мл крови, 150 г перловой крупы, 100 г нутряного сала, 100 г репчатого лука, 300 мл бульона, чеснок, 900 г свиного желудка или 100 г кишок, соль, специи.

В горячий бульон ввести сырую кровь, крупу, мелко нарезанное нутряное сало, чеснок, специи, соль и полученным фаршем неплотно начинить подготовленный свиной желудок (или толстые кишки), завязав открытые концы. Изделия отварить в мясном бульоне не менее часа, затем смазать жиром и запечь в духовке.

Подавать в горячем виде как второе блюдо с гарниром.

Кишка кровяная

Вариант I

0,5 л крови, 1 кг легких, 0,5 кг мелко нарезанного сала, 5 луковиц, 4 кг гречневой крупы или 4 кг перловой крупы, молотый перец, 200 г соли, 15 г кардамона, 15 г майорана, 6 г гвоздики (перловую крупу, майоран и гвоздику использовать по желанию).

Крупу замочить в воде, добавить сало или смалец и запечь в духовке. Легкие сварить, сало и кровь добавить сырыми. Смешать все с пряностями и мелко порезанным луком. Полученной начинкой набить тонкие говяжьи или толстые свиные кишки и варить их около часа.

Подавать на стол горячими.

Вариант II

Кровь, собранную при забое животного, необходимо взбить, посолить и процедить через сито или полотно. (Несвежую кровь использовать нельзя.) В начинку, кроме крови, добавить сердце, легкие, сало и гречневую крупу (пропорции – по вкусу). Все это сварить, мелко порезать и смешать с кровью. Далее готовить, как в первом варианте.

Колбаски кровяные с рисом

1 кг жирной свинины, 1 кг риса, 500 мл крови, 70 г лука, обор, молотый черный перец, майоран, кардамон, соль по вкусу, кишки.

Рис перебрать, ошпарить кипятком, тщательно промыть в холодной воде, положить нарезанный лук, залить жирным обором и тушить. (Рис должен остаться целым и рассыпчатым.) Мясо нарезать маленькими кубиками, вытопить из него жир, как из сала, смешать все с рисом, посолить, добавить процеженную кровь, перец, майоран и кардамон. Массу тщательно перемешать и заполнить ею подготовленные нарезанные толстые кишки, плотно закрутить их с двух сторон и закрепить с помощью деревянных палочек. Отварить колбаски на медленном огне при температуре 90 °С в течение 10 минут. (Проткнув колбаску иглой, следует убедиться, что кровь свернулась.) Готовые колбаски ненадолго опустить в холодную воду и переложить на доску, чтобы стекла вода. Затем запечь в духовом шкафу, предварительно проткнув их иглой и подливая горячую воду.

Колбаса кровяная с ливером

Ливер, кровь свиная, сало, соль, яйца, перец черный молотый, майоран, колбасная оболочка.

Ливер – почки, печень, легкие – отварить. Почки необходимо варить отдельно: воду менять два раза после снятия пены и

только в третьей варить 10–15 минут. Мелко или крупно (по вкусу) порезать ливер. Сало порезать помельче.

Для увеличения срока хранения кровь можно дефибринировать и подсолить, добавить сырое яйцо. Свежая кровь обладает хорошей сворачиваемостью и в нее яйцо добавлять не нужно. Напротив, ее можно развести водой. Соотношение ливера и крови выбирают на вкус, но крови должно быть не более половины.

Добавить специи и пряности. Проверить и еще раз промыть кишки (желательно тонкие свиные). Набить неплотно. Отваривать 30–40 минут.

Готовую и охлажденную колбасу нарезать (1,5–2 см) и обжарить. В фарш можно добавить гречневую кашу.

Колбаса кровяная с мясной обрезью

1 л крови, 0,5 кг мяса и сала, 20–25 г соли, 2 г перца черного молотого, 2 г смеси душистого и белого перца.

Сразу после забоя свиньи собрать кровь и охладить. При разделке туши появляется всевозможная обрезь – мясная, сальная. Вот она-то и идет в эту колбасу. Крупные куски измельчить самым доступным способом, смешать со специями, пряностями и кровью.

Начинить толстые кишки, чистить которые следует особо тщательно. При отсутствии титульной можно применить любую оболочку, за исключением свиной сетки. Готовую колбасу отварить в слегка кипящей воде.

Батоны не штриковать. Пока вода закипает, кровь свернется. И вот теперь можно несколько раз проткнуть батон во избежание разрыва оболочки. Время варки – 1,5–2 часа.

Колбаса кровяная со шкварой

2 кг шквары, 1 кг свиной печени, 1 кг жирных свиных черев и желудка, 1 кг свиной шкурки, 110 г соли, 10 г майорана, 10 г гвоздики, 100 г жареного лука.

Сварить жирные свиные черева, кожу и желудок. Печень нарезать на крупные куски. Перемешать все сырье с солью и пряностями и пропустить через мясорубку с более крупной решеткой (4–5 мм).

Не туго набить фарш в узкие свиные черева, которые связать в виде кольца или подковы.

Кровяную колбасу варить в течение 40–60 минут в воде при температуре 70 °С.

Берлинер

1 черствый белый хлеб, 1,5 кг дефибринированной крови, 1 кг внутреннего жира, 1,5 кг мякоти свиной головы, 110 г соли, 20 г черного перца, 20 г гвоздики, 20 г корицы.

Белый хлеб замочить в крови и растереть до получения густой массы. Мякоть свиной головы сварить, отделить от костей, охладить и нарезать кубиками в 1 см.

Внутренний жир пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Все сырье хорошо перемешать с солью и пряностями. Если полученная масса слишком густая, можно еще добавить крови.

Полученный фарш неплотно набить в узкие свиные черева. Наполненные черева варить в течение 30–40 минут.

Колбаса кровяная (I)

3 л крови, 15 кг сала, соль по вкусу, черный и душистый перец, тмин, гвоздика, мускатный орех.

К 3 л крови прибавить 1,5 кг нарезанного на небольшие кусочки (до 2 см) сала, соль по вкусу, черный и душистый перец, тмин, гвоздику, мускатный орех, который перед этим необходимо мелко истолочь. Все это хорошо перемешать и полученной смесью плотно набить толстые свиные или говяжьи кишки, концы которых завязать бечевкой. Получившиеся батоны колбас положить в посуду с теплой водой и поставить на очень слабый огонь. После того как вода закипит, колбасу варить еще 30 минут. Чтобы колбаса не полопалась, перед варкой и во время варки ее проколоть в нескольких местах. Готовую колбасу осторожно вынуть и отцедить.

Колбаса кровяная (II)

1 л свежей крови, 0,5 л сливок, 3–4 сырых яйца, 0,5–0,6 кг свиного или говяжьего мяса.

Свиное или говяжье мясо мелко нарезать и пропустить через мясорубку. В приготовленный фарш добавить соль и перец по вкусу. Все это хорошо перемешать и вложить в хорошо вымытые свиные кишки, завязав ниткой с обоих концов. Колбасу варить в течение 15–20 минут на медленном огне, затем поджарить, лучше всего в духовке.

Колбаса кровяная «Особая»

1 кг крови, 0,5 кг обрезков мяса из шеи и других мест, соль, черный перец, тмин, душистый перец, гвоздика.

Как только соберется свиная кровь, ее надо размешать деревянной ложкой, посолить и поставить в холодное место, пока не готовы другие продукты.

Толстые свиные или говяжьи кишки наполнить полученной смесью, концы их завязать; потом проколоть иглой в нескольких местах, залить холодной водой и варить на слабом огне. На дно посуды, в которой будет вариться колбаса, положить деревянную решетку или несколько палочек. Уложенную колбасу сверху придавить тарелкой. Во время варки колбасы ее проколоть иглой повторно. Если кровь не вытекает, то колбаса готова. Сваренную колбасу положить на сито или дуршлаг для отцеживания. Хранить в холодном месте.

Колбаски кровяные свиные

Вычищенные, выскобленные тонкие свиные кишки вымочить в воде. Поджарить на сливочном масле луковицу. Очистить от пленок и мелко истолочь кусок свиного почечного сала, мелко нарезать наружное свиное сало, прибавить соль, толченый мускатный орех, гвоздику, перец и лавровый лист.

Все тщательно перемешать и протереть через сито. В каменную чашку налить небольшое количество белого вина, чуточку уксуса, сливок или сметаны, прибавить туда же процеженную через сито свиную кровь, осторожно мешая, чтобы кровь не створожилась, соединить все вместе. Влить эту смесь в приготовленную тонкую кишку, перевязать ее через каждые 10 см шпагатом, погрузить в кипяток, держать в очень горячей, близкой к кипению воде, пока в проколе перестанет показываться кровь, а начнет выступать белый сок.

При изготовлении колбасы посуду держать прикрытой крышкой, часто переворачивать колбаски и смотреть, чтобы кожа кишки не побелела. Чтобы кишка не лопнула при варке, необходимо ее проколоть иглой в нескольких местах. Когда колбаски будут готовы, вынуть их из воды и остудить в прохладном месте.

Точно так же делают колбаски с начинкой из ливера, соединенного с луком, желтками, сливками, солью и разными пряностями или гречневой кашей со сливками, свиной кровью, луком, пряностями и солью.

Кровяной хлебец

1 л сырой пищевой крови, 1 кг каши (гречневой, перловой, рисовой, пшеничной или ячневой), 1 кг свинины, 80 г соли, 200 г лука, ½ ч. ложки перца.

Для приготовления кровяного хлебца взять сваренную рассыпчатую кашу, жареную жирную свинину, измельченную на мясорубке или мелко нарубленную ножом, жареный лук, перец, соль.

Эту массу тщательно перемешать, заполнить ею сковороду, миску или гусятницу, которые затем поместить в печь или духовку. Готовность продукта определяется с помощью гладкой лучинки, вводя ее внутрь изделия. Кровяной хлебец считается готовым, если лучинка не окрашивается в красноватый цвет. Готовый продукт хранить в холодном месте.

Колбаса кровяная из свиной печени

3 части мяса (мякоть и подкожный жировой слой), 1 часть печени, 1,5 л свежей крови, 28 г соли, 2 г черного перца и 1 г натертого мускатного ореха.

Сырую печень вместе с мясом мелко нарезать, добавить кровь и специи и хорошо перемешать. Полученную смесь туго набить в тонкие говяжьи кишки, которые завязать бечевкой по две (как сосиски) и коптить в течение 2 суток или же подвесить для сушки.

Перед едой колбасу варить в течение 15–20 минут.

Колбаса мясо-растительная кровяная

1 л сырой пищевой крови, 1 кг каши, 1 кг свинины, 80 г соли, 200 г лука, ½ ч. ложки перца.

Для приготовления мясо-растительной кровяной колбасы взять сваренную рассыпчатую кашу (гречневую, перловую, рисовую, пшеничную или ячневую), жареную жирную свинину, измельченную на мясорубке или мелко нарубленную ножом, жареный лук, перец, соль.

Всю эту массу перемешать и наполнить ею широкие свиные кишки, хорошо промытые и вывернутые, концы колбасного батона плотно завязать. Затем колбасу уложить на противень и запечь в печи или духовке.

Колбаса кровяная с рисом

3 кг свиного переднего окорока, 3 кг свиного сала с хребта, 1–1,5 л свиной крови, соль и приправы (перец и гвоздика).

Сваренное до готовности мясо и ошпаренное кипятком сало (вместо него можно использовать грудинку) нарезать на мелкие кусочки. Промытый рис отварить до готовности, сполоснуть под проточной водой и оставить на дуршлаге, пока не стечет вся вода. В подготовленную посуду положить порезанное мясо с салом, рис, посолить, заправить специями и перемешать, залить свиную кровь и вновь тщательно перемешать. Наполнить фаршем тонкие кишки, завязать концы колбас и варить их 15–20 минут при температуре воды 85–90 °С. Сваренные кровяные колбасы ополоснуть холодной водой и разложить для охлаждения.

Колбаса кровяная «Мясницкая»

3,5 кг мяса со свиной головы, по 0,5 кг свиной вырезки, кожи и легких, 0,8–1 л свиной крови, 0,5 л жирного мясного бульона, 1 кг вареной крупы, 50 г лука, сало для его обжаривания, соль и приправы (перец, майоран, тмин).

Мясо, срезанное со свиной головы, и грудинку без костей отварить и измельчить в мясорубке. Отдельно отварить до готовности кожу, легкие и, остудив, также пропустить через мясорубку. Сварить из любой крупы крутую рассыпчатую кашу, положить ее в чистую посуду, залить кровью, тщательно перемешать и добавить приготовленные мясо, кожу и легкие, обжаренный, мелко изрубленный лук. Посолить, заправить пряностями, залить жирным процеженным бульоном и еще раз хорошо перемешать. Полученным фаршем наполнить толстые свиные кишки. Завязанные на концах кровяные колбаски (по 200–250 г) варить 20–40 минут при температуре 85–90 °С, предварительно проколов тонкой иглой оболочку в нескольких местах, затем промыть их в холодной воде и разложить для охлаждения.

Свиная луканка

1 часть нежирного мяса на 1 часть мяса с салом, 25 г соли, 1 г селитры, сахар, 4 г молотого черного перца, 3 г толченого тмина, 1 г толченого душистого перца, 1 зубчик чеснока на 1 кг мяса.

Мясо нарезать кусками по 100 г, перемешать с 25 г соли, 1 г селитры и 3 г сахара (на 1 кг свинины) и поместить на сутки в поставленную под наклоном доску в холодном помещении с температурой 4 °С, давая возможность воде стечь. После этого мясо пропустить через мясорубку с крупной решеткой.

Фарш перемешать с приправами: 4 г молотого черного перца, 3 г толченого тмина, 1 г толченого душистого перца, 1 зубчик

чеснока на 1 кг мяса. Вымешанный с приправами фарш снова пропустить через мясорубку с мелкой решеткой.

На следующий день готовым фаршем набить говяжьи широкие кишки, предварительно вымоченные в холодной воде и нарезанные кусками длиной 40 см. Наполненные кишки завязать с двух концов крепким тонким шпагатом, проколоть иглой, чтобы удалить воздух, попавший в батон вместе с фаршем.

Луканку подвесить в вентилируемом помещении и сушить в течение 60–90 дней. Через первые 4–5 суток луканку снимать вечером и складывать в кучу, чтобы она размякла, а наутро вальцовать скалкой. Вальцовку продолжать в течение двух недель, пока луканка не высохнет окончательно и не приобретет хорошую форму. Затем луканку прессовать три раза через каждые 7–8 дней; для этого луканку укладывать между досками и придавливать сверху грузом, оставляя на ночь. Затем сушить до тех пор, пока она не высохнет окончательно.

Свиная луканка может храниться до 6 месяцев в сухом и прохладном помещении.

Колбаса домашняя кровяная

200 г шкурки (хорошо обезжиренной), 2 л свежей свиной крови, 1 кг свиной грудинки (со шкуркой), 3 ст. ложки с верхом соли, 2 ст. ложки без верха перца черного молотого, 2 ч. ложки без верха имбиря молотого, 1 ч. ложка без верха гвоздики молотой, 1 ст. ложка без верха перца душистого молотого, 1 ст. ложка майорана.

Шкурку и грудинку варить 1 час. Затем свиную грудинку нарезать маленькими кубиками толщиной 1 см. Шкурку измельчить на мясорубке (отверстия 3 мм), после чего добавить в кровь (подогретую). Кубики грудинки залить горячей водой и процедить. В смесь шкурки и крови добавить кубики свиной грудинки, все хорошенько перемешать, добавить пряности и соль. Таким колбасным фаршем можно наполнять любую оболочку. Варить колбасу 1 час.

Колбаса диетическая кровяная

700 г постной свинины, 700 г телятины, 200 г шкурки свиной свежей, 200 г печени свиной, 0,5 л крови свиной, 1 ст. ложка с небольшим верхом соли диетической, 2 ч. ложки без верха перца сладкого, 1 ч. ложка с верхом майорана, 1 ч. ложка перца душистого молотого, 1 ч. ложка без верха перца белого молотого.

Свинину, шкурки и телятину на 1 час положить в закипевшую

воду. Печень ошпарить кипятком на протяжении 20 секунд для дезинфекции. Вареную свинину и телятину нарезать кубиками по 1 см. Ошпаренную печень и вареную шкурку пропустить через мясорубку (отверстия 4,5 мм). Фарш соединить с кровью, предварительно подогретой до температуры, которую способна вытерпеть рука, и пряностями. Все компоненты хорошо перемешать. Готовым фаршем набить колбасные оболочки типа «Трипан». Варить колбасы 1 час при температуре 80 °С, после чего резко охладить в холодной воде.

Колбаса кровяная с сердцем

1 кг сердца свиного, 700 г шкурок, 700 г шпика спинного (со шкуркой), 0,5 л крови свиной, 3 ст. ложки с верхом смеси для посолки, 2 ст. ложки без верха перца душистого молотого, 1 ст. ложка без верха перца черного молотого, 2 ч. ложки майорана, 1 ч. ложка без верха ореха мускатного.

Спинной шпик и шкурки варить в течение 0,5 часа, после добавить туда разрезанное на 4 равные части сердце (хорошо промытое) и варить еще 0,5 часа. Шкурку измельчить на мясорубке (отверстия 3 мм). Сердце нарезать кубиками по 1,5 см, а спинной шпик – кубиками по 1 см. Далее кубики шпика ошпарить кипятком. Подогретую кровь, шкурку, пряности и 2 чашки бульона тщательно перемешать, довести до кипения и охладить. Все смешать с кубиками шпика и сердца, посолить. Этот фарш подойдет для любой колбасной оболочки. Варить колбасу 1 час.

Колбаса кровяная вареная

600 г шкурки свиной, пятачков, ушей, ножек свиных, 350 мл свежей крови, 300 г грудинки свиной, жирная свинина (можно мясо свиных голов), 35 г соли, 0,05 г нитрита натрия, 1 г перца черного молотого, 0,3 г корицы, 0,1 г гвоздики, говяжьи синюги или круги.

Мясо свиных голов, грудинку и жирную свинину нарезать кусочками толщиной 2 см и залить водой (из расчета 1:1), растворить в ней 20 г соли и нитрит натрия, медленно довести до кипения и выдержать при этих условиях около 15 минут. После этого мясо охладить и порезать на кусочки по 6 мм. Пятачки, уши, ножки, свиную шкурку зачистить, вымыть и варить 5–6 часов – пока не станут мягкими, после этого все кости удалить, а мякоть пропустить через мясорубку (отверстия 2–3 мм).

Все готовые к использованию ингредиенты смешать, добавляя сырую кровь, специи и оставшуюся соль. Получившийся

колбасный фарш набить в оболочку, батоны варить 2,5 часа в воде при температуре 85 °С. После того как варка закончилась, еще горячую колбасу уложить между двумя досками в один ряд и подпрессовать, в результате чего колбаса охлаждается до 4 °С.

Бахур обыкновенный

1 кг свиных легких, 1 кг свиного мяса (кровяного с зареза), 1 кг сала шейной части, 1 кг жирных свиных черев, 1 кг свиной шкурки, 110 г соли, 20 г черного перца, 10 г душистого перца.

Легкие бланшировать 10–15 минут, охладить и нарезать на кусочки в 10–15 мм. Отделить свиное мясо зареза, бланшировать 10–15 минут, охладить и нарезать на более крупные куски. Свиные жирные черева варить, затем нарезать на куски длиной в 1 см. Сало нарезать кубиками того же размера. Свиную шкурку хорошо проварить, затем пропустить через мясорубку с решеткой в 3 мм. Бульон, полученный при варке шкурки, также используется при приготовлении бахура.

Нарезанное, ошпаренное и сваренное сырье перемешать с пряностями и с 1–2 л бульона, полученного при варке свиной шкурки. Полученный фарш набить в свиные кудрявки. Наполненные фаршем кудрявки варить от 1 до 2 часов, в зависимости от их толщины, и охладить. Готовый продукт может сохраняться в прохладном и вентилируемом месте не дольше недели.

Бахур с рисом

1,5 кг легких, 1,5 кг печени, 1 кг кровяного мяса с зареза, 750 г свинины нежирной, 250 г риса, 125 г соли, 15 г черного перца, 20 г душистого перца.

Легкие и печень, кровяное мясо и нежирную свинину нарезать на кусочки в 2–2,5 см. Рис перебрать и промыть. Подготовленное сырье, рис, соль и пряности перемешать и полученным фаршем не туго набить свиные кудрявки. Бахур варить в течение 60–90 минут в воде при температуре 75 °С.

Жареные колбасы и гриль-колбасы

Эта колбаса – один из наиболее простых и популярных видов домашней колбасы, технология изготовления которой хорошо известна в крестьянских хозяйствах. Ее часто называют также украинской домашней, белорусской домашней, жареной, запеченной и т. п.

Для приготовления гриль-колбас под рукой должны быть нож, мясорубка со съемными решетками с разными отверстиями, насадки к мясорубке, чтобы вытеснять фарш, свиные кишки (тонкие, предварительно вымоченные в течение двух часов в теплой воде), специи, шпагат, посуда для приготовления фарша, гриль или духовка.

Готовят колбасу следующим образом. Мясо нарезают кусочками 0,5–0,7 $см^3$, солят (2,5 % соли от массы мяса), посыпают специями (молотый черный перец, чеснок), сахарный песок добавляют из расчета 1 чайная ложка на 10 кг мяса. Но сахар – на вкус изготовителя. В некоторых рецептах в рубленое мясо рекомендуется добавлять немного крахмала (1–2 столовые ложки на 10 кг мяса). Мясо тщательно перемешивают со специями, солью, крахмалом и водой, а в конце добавляют резаный кубиками по 0,3–0,5 $см^3$ шпик, равномерно распределяя его среди мяса.

Оболочку наполняют мясной смесью, завязывают и подвешивают для осадки на 0,5–1 час. В начале осадки колбасу штрикуют тонким шилом или иглой (но не вилкой!). Затем колбасу укладывают на сковороды или противни и жарят или запекают в жире, поместив для этого в русскую печь, духовку или на горячую плиту. (Можно колбасу варить в воде или на пару.) В процессе термической обработки нужно следить, чтобы колбаса не пригорела, не порвалась оболочка, не было вздутий. Готовность определяют, прокалывая батон тонкой острой деревянной палочкой или шилом. Если изнутри колбасы вытекает прозрачный или белый (без крови) сок, она уже готова. Одновременно следят, чтобы на колбасе образовалась красивая поджаристая, коричневатая корочка, придающая ей аппетитный вид.

Гриль-колбасы поджаривают на решетке или на вертеле в сыром виде, жареные колбасы нагревают в духовке как в сыром виде, так и после варки в воде. Готовят этот вид колбас в самых различных технологических вариантах: например, мясо могут выдерживать в посоле и работать с охлажденным сырьем, при этом добавляя нитрит натрия вместе с солью, чтобы в результате

получился розово-красный оттенок продукта, а можно делать такую колбасу и без применения нитрита натрия. Во втором случае колбасы будет серо-коричневого цвета.

Следует отметить, что приведенные ниже рецепты колбас носят в большей степени рекомендательный характер, поэтому вы вполне можете самостоятельно выбрать степень измельчения мясного сырья, процентного соотношения компонентов и сочетание специй на свой вкус.

Приступая к приготовлению колбас, мясо необходимо охладить до 4–8 °С. Составляющие фарша перемешивают не менее 5, но не более 8 минут; набивку оболочки и ее вязку выполняют в соответствии с рекомендациями для каждого отдельного рецепта. Представленные ниже рецепты гриль-колбас и колбас для жарения предложены из расчета на 1 кг колбасного фарша. В любом случае, если готовить колбасу именно в таком количестве, то она не будет залеживаться и пропадать. К тому же затраты времени в этом случае сводятся к минимуму. Так, из 1 кг колбасного фарша можно приготовить 6–7 пар гриль-колбас при весе одной пары около 150 г. Такого количества должно вполне хватить для семьи из четырех человек. Соответственно, если колбасы нужно больше, количественные соотношения, приведенные в рецептуре, увеличиваются в кратное число раз. Если в рецепте количество шпика в расчете на 1 кг фарша составляет 200 г, то его обязательно нужно будет пропустить через мясорубку (отверстия 8 мм). Таким образом в колбасе значительно улучшается связывание жира.

Готовую колбасу охлаждают и хранят в эмалированной или стеклянной посуде или подвешивают в холодном, чистом, проветриваемом месте. Некоторые изготовители держат домашнюю колбасу, залив ее слоем горячего жира. К этому следует относиться осторожно. Дело в том, что вся влага из колбасы не выжаривается; при хранении, даже в жире, в колбасе проходят микробиологические процессы, что приводит к порче содержимого (и колбасы, и жира). При недлительном хранении в холодильнике такой метод можно использовать, постоянно контролируя качество продукта.

Молдавские домашние колбаски (мититеи)

600 г жирной говядины (или поровну со свининой), ½ чашки бульона, 10 горошин черного перца, ½ ч. ложки тмина, 5 крупных зубков чеснока, сода на кончике чайной ложки.

Мясо тщательно очистить от жилочек и пленок, пропустить через мясорубку. В фарш добавить соль, перец, давленный чеснок,

бульон, соду. Хорошо вымесить и поставить для маринования в холодильник минимум на пару часов, а в идеале – на ночь. Сформовать колбаски руками, для предотвращения прилипания смочить руки водой. Но холодный фарш хорошо формуется. Главное – не нагреть его в ладонях.

Положить колбаски на решетку и поставить на сильный огонь. Для исключения подгорания смазывать мититеи кисточкой или перышком, смоченным в соленом мясном бульоне и в подсолнечном масле.

Мититеи подавать со свежими помидорами, огурцами и луком, посыпав тертым чесноком и зеленью петрушки и сельдерея.

Городской вариант: выложить колбаски на сковороду, налить немного кипятка, поставить на легкий огонь и пропарить 10 минут. Далее по описанной технологии.

Это будут молдавские мититеи. Если же вы захотите сделать их острее и добавить колбасных пряностей (майоран, паприку, красный острый перец), то получится совершенно иное блюдо – румынские мититеи.

Колбаса для жарения крестьянская

500 г свинины постной (с тазобедренной части или с лопатки), 300 г постной говядины, 200 г шпика лопаточного (или очень жирной свиной грудинки без шкурки), 1 ст. ложка с небольшим верхом соли, 1 ст. ложка молока, ½ ст. ложки без верха перца белого молотого, 1 ч. ложка тертой лимонной корки, ½ ч. ложка без верха мускатного ореха молотого, ½ ч. ложки майорана.

Все мясные компоненты пропустить через мясорубку (отверстия 10–13 мм), смешать с солью, пряностями и молоком до получения вязкой массы. Готовым фаршем набить тонкие свиные кишки и закрутить их.

Колбаса жареная с тмином

500 г нежирной свинины, 300 г нежирной говядины, 200 г жирной свиной грудинки или шпика, 20 г соли, 1,5 г тмина, 1 г белого молотого перца, 1 г молотого мускатного ореха.

Мясные компоненты пропустить через мясорубку (отверстия 8 мм). Соль и специи соединить и посыпать ими фарш. В течение 5–6 минут перемешать фарш, набить им оболочки, связать шпагатом и уложить готовую колбасу на противни для жарения. Готовить, периодически переворачивая, в духовке в течение 2,5 часа.

Колбаса для жарения диетическая

850 г телятины, 150 г шпика, 10 г соли диетической, 1 щепотка сахара, 2 ч. ложки без верха сладкого перца, 1 ч. ложка майорана, 1 ч. ложка мелко измельченного лука, ½ ч. ложки молотого мускатного ореха.

Телятину со шпиком пропустить через мясорубку (отверстия 8 мм). Все пряности тщательно перемешать с фаршем и набить им свиную череву.

Колбаса грубая сырая для жарки

500 г постной свинины, 300 г постной говядины, 200 г шпика лопаточного (либо очень жирной свиной грудинки без шкурки), 1 ст. ложка с небольшим верхом соли, ½ ст. ложки без верха перца белого молотого, 1 ч. ложка тмина, ½ ч. ложки молотого мускатного ореха.

Говядину, свинину и шпик или жирную свиную грудинку пропустить через мясорубку (диаметр отверстий решетки 8 мм). Добавить пряности и перемешать фарш в течение 5 минут. Набить фаршем оболочки и закрутить их на колбаски длиной 25 см. Фарш можно консервировать в жестяных консервных банках, герметически закрыв их. Продолжительность варки при консервировании – 120 минут для 400-граммовой банки.

Колбаса жареная свиная

1 кг полужирной свинины, 18 г соли, 2 г сахара, 27 г чеснока, 1 г черного молотого перца, 0,005 г нитрита натрия.

Мясо нарезать на кубики размером 1–1,5 см, смешать со специями и солью. Полученным фаршем набить свиные кишки, перевязать шпагатом и формировать колбаски. Продукт уложить кольцами на подогретые противни, смазанные свиным жиром, и жарить, переворачивая, в духовке около 2,5 часа.

Колбаса жареная с перцем

800 г нежирной свинины, 200 г жирной грудинки или шпика, 20 г соли, 2 г молотого белого перца, 2 г мускатного ореха, 1 г измельченного сладкого перца.

Мясные компоненты пропустить через мясорубку (отверстия 8 мм), перемешать со специями и солью. Фарш перемешивать 5 минут, заполнить им оболочку, связать шпагатом и уложить полученный продукт кольцами на смазанные жиром противни и

жарить в духовке, переворачивая, в течение 2 часов.

Колбаса биодиетическая

250 г телятины, 250 г мяса птицы, 250 г мяса зайца, 125 г постной говядины, 125 г постной свинины, 1 ст. ложка диетической соли, 1 ст. ложка молока, 2 ч. ложки без верха перца белого молотого, 1 ч. ложка сахара.

Все мясные компоненты 2 раза пропустить через мясорубку, используя в первый раз решетки с отверстиями 4,5 мм, во второй – 8 мм. Соединить соль и пряности и посыпать ими фарш. Затем добавить молоко и руками все тщательно перемешать. Свиную череву наполнить фаршем и закрутить. Готовую колбасу варить и поджаривать на сковороде или на решетке в течение 0,5 часа.

Колбаса грубая для жарения диетическая

800 г постной свинины или телятины, 200 г постной свиной грудинки (без шкурки), 10 г соли диетической, 2 ч. ложки без верха перца сладкого, 1 ч. ложка майорана, 1 ч. ложка мелко измельченного лука, ½ ч. ложки молотого мускатного ореха.

Мясное сырье измельчить на мясорубке (отверстия 10–12 мм). В фарш добавить пряности и все тщательно перемешать. Готовый фарш набить в свиную череву.

Колбаса французская

По 0,5 кг жирной и маложирной свинины, 1 луковица, 1 ч. ложка соли, щепотка перца, 1 ч. ложка тмина, 2 ст. ложки протертой сухой булки, 1 ст. ложка рома, овечьи кишки.

Мясо мелко порубить. Прибавить 1 луковицу, 1 чайную ложку соли, щепотку перца, 1 чайную ложку тмина, 2 столовые ложки протертой сухой булки (т. е. сухарей), 1 ложку рома. Все это тщательно перемешать. Фарш набить в маленькие овечьи кишки, перевязывая их в нескольких местах и по концам. Перед подачей на стол колбасу поджарить в масле.

Колбаски шлезвигские

1,5 кг рубленого свиного мяса от переднего окорока, 0,5 кг жирного свиного мяса, 40 г соли, 13 г перца.

Взять 1,5 кг рубленого тощего свиного мяса от переднего окорока и смешать с 0,5 кг жирного свиного мяса. Прибавить 40 г соли, 13 г перца. Хорошо перемешав, фарш набить в тонкие

свиные кишки. Перевязать в нескольких местах, но концы не завязывать. Поджарить в масле и подать к столу.

Колбаса венгерская

0,8 кг молодой не очень жирной свинины, 1 ч. ложка соли, щепотка перца, имбиря, мускатного ореха, гвоздики, 1 булка, пиво.

К мясу добавить 1 чайную ложку соли, щепотку перца, имбиря, мускатного ореха, гвоздики, 1 вымоченную в пиве французскую булку. Все это порубить, растереть, прибавить ½ стакана пива. Перемешанную смесь набить в бараньи кишки. Перед подачей к столу жарить в сливочном масле, подрумянивая.

Литовская запеканка

16 кг жирной молодой свинины, 10 кг говядины, 4 кг свиной грудинки, 1,2 кг соли, 100 г селитры, 50 г перца в горошинках, 2 мускатных ореха, 3–4 головки чеснока.

Свинину и говядину мелко порубить, грудинку нарезать кусочками. Смесь набить в тонкую кишку. Колбасу запечь, помещая ее поближе к топке, затем недолго варить. Лучшие сорта литовской запеканки готовят без говядины, из одной свинины.

Колбаса от головной боли

1 кг свинины, 150 г твердого сала, ½ стакана молока, чеснок, 3 г соли, свежемолотый черный перец, мускатный орех, майоран, тонкие свиные кишки.

На килограмм свинины взять 100–150 г твердого сала. Если такая колбаса готовится для немедленного употребления – прибавить ½ стакана молока. Ввести чеснок, 3 г соли, пряности по вкусу – свежемолотый черный перец, мускат, майоран. Мелко порезать мясо, еще мельче – сало. Роль воды выполнит молоко; если готовить без молока – прибавить 100 мл воды и чайную ложечку коньячку. Набить фарш в тонкие свиные кишки. Обжарить (поштриковав) на небольшом огне на соломе (чтобы не прогорела оболочка).

Колбаса финская домашняя

700 г картофеля, 800 г говядины, 3 луковицы, 100 г масла, горошины черного перца, соль.

Очищенный картофель отварить целым до полуготовности (не более 5 минут). Горячим вместе с отваренным мясом посечь,

полить жиром. Смешать с мелко нарезанным репчатым луком, толчеными горошинами черного перца и солью. Наполнить подготовленные кишки не плотно во избежание разрывов. После получасового отваривания обсушить и подрумянить на сковороде в жиру с обеих сторон.

Колбаса домашняя из куриного (индюшиного) мяса

680 г мяса птицы, 20 г крупы манной, 300 г шпика или грудинки, 100–200 мл холодной воды, 30–50 г измельченного чеснока, на кончике ножа молотый мускатный орех, 2 г черного молотого перца, 120–150 г соли, кишки свиные.

Мясо птицы тщательно отделить от шкурки, косточек, сухожилий. Половину мяса порезать кубиками размером 1,5х2 см, а остальное измельчить на мелкой решетке мясорубки. Шпиг порезать кубиками такой же величины или чуть мельче. Сложить в миску мясо, шпиг, добавить соль, специи и хорошо перемешать, а затем добавлять понемногу холодную воду, перемешивая смесь. Мешать до тех пор, пока фарш не станет липким.

Готовым фаршем наполнить кишку, завязать концы плотной ниткой (шпагатом) и положить колбасу в холодильник (не в морозилку) на 2–3 часа. Затем переложить в емкость для запекания, сделать проколы иглой (булавкой) через 5–6 см и поставить в духовку при температуре 180–200 ˚С до готовности. Готовность определяется с помощью градусника, температура в серединке кольца (точнее, в центре диаметра кольца) должна быть 68–72 ˚С, при желании можно закрыть емкость фольгой.

Эту колбасу можно сварить. В емкость с кипящей водой положить колечко колбасы, ложкой поддеть ее, чтобы не прилипла ко дну, и варить на самом минимальном огне до готовности. А чтобы при варке специи не выварились, добавить в воду соль и немного специй (например, хмели-сунели или раздавленный горошек душистого перца).

Гриль-колбаски любительские

800 г нежирной говядины, 200 г полужирной свинины (или грудинки), 18 г соли, 1,2 г черного молотого перца, 1 г тмина.

Все мясные компоненты пропустить через мясорубку (отверстия 10–14 мм), смешать с солью и специями. Как только фарш станет гуще, заполнить им оболочки, связать шпагатом, формуя колбаски, положить на решетку гриля либо повесить на вертеле и обжарить в течение 1,5–2 часов.

Гриль-колбаса нежирная

1 кг фарша мясного смешанного (свинина и говядина), 1 ст. ложка с небольшим верхом соли, 2 ч. ложки перца белого молотого, 2 ч. ложки без верха сладкого перца, ½ ч. ложки без верха молотого мускатного ореха.

Все пряности смешать и посыпать ими готовый фарш. Все хорошо перемешать и наполнить фаршем оболочку – свиную череву.

Гриль-трубочки

600 г баранины, 400 г говядины, 1 ст. ложка с небольшим верхом соли, 5 зубчиков мелко измельченного чеснока, 3 ч. ложки без верха перца белого молотого, 1 ч. ложка без верха молотого мускатного ореха.

Мясо измельчить на мясорубке (отверстия 4,5 мм). Предварительно измельченный чеснок поджарить в небольшом количестве масла и добавить в фарш вместе с остальными пряностями, тщательно все перемешать. Из готового фарша формовать трубочки длиной около 5 см и толщиной 2 см, смазать маслом и поджарить на гриле или сковороде с обеих сторон.

Гриль-колбаски в оболочке

850 г нежирной говядины, 150 г шпика, 15 г соли, 2 г сахара, 4 г лука репчатого измельченного, 2 г сладкого измельченного перца, 1 г мускатного ореха, 0,5 г майорана.

Все мясные компоненты пропустить через мясорубку (отверстия 8 мм), смешать с солью и специями. Как только фарш станет гуще, заполнить им оболочки, связать шпагатом, формуя колбаски; положить на решетку гриля либо повесить на вертеле и обжарить в течение 2 часов.

Гриль-колбаски чесночные

1 кг постной свинины, 500 г жирной свинины, 50 г соли, 0,05 г нитрита натрия (в растворе), 15 г измельченного чеснока, 3 г сахара, свиные черевы 4 см в диаметре.

Свинину (и постную, и жирную) пропустить по отдельности через мясорубку (отверстия 3 мм), постное мясо измельчить 2 раза. Перемолотое мясо тщательно перемешать со специями в течение 5 минут. Чтобы колбаски получились более сочными, в них можно также добавить до 15 % бульона или холодной воды.

Оболочки набить фаршем и формовать батончики длиной 12–15 см. Затем наполненные оболочки выложить в холодильник на 0,5–1 час. После этого их навесить на палки и коптить в течение 1 часа при температуре 40–45 ˚С. Затем копченые колбаски варить в масле либо жарить на гриле при температуре до 200 ˚С около 0,5 часа. Колбаски следует равномерно обжарить со всех сторон до приобретения ими красного цвета и до достижения в середине батона температуры 70–75 ˚С.

Вареные колбасы

Фарш для вареных колбас готовят из говядины, свинины и телятины. На лучшие сорта идут молодая свинина и говядина. На эти колбасы также идет и свиное сало. Для того чтобы фарш стал клейким, используют яйца, пшеничную или картофельную муку. Придает необходимую клейкость и вода, но в незначительных количествах (особенно когда используют мясо высшего качества).

Кипяченую воду комнатной температуры прибавлять следует небольшими порциями, каждый раз размешивая и проверяя фарш на клейкость. Хорошее мясо высшего качества впитывает воду трудно, но при тщательном размешивании образует с водой тестообразную массу. Такой фарш можно набить в кишку без добавки яиц или муки. Муку и яйца добавляют обычно к второсортному мясу.

Для вареных колбас фарш набивают гораздо слабее, чем для копченых, иначе при варке кишка может лопнуть. После набивки колбасу сушат поближе к топке и только потом варят. Колбасу можно варить как в чистой воде, так и в бульоне от ветчины. В кипяток колбасу опускают постепенно, давая возможность воздуху выйти. Варить в течение 1–1,5 часа в зависимости от толщины колбасы. Для сосисок достаточно 5–10 минут. Готовая колбаса после варки будет хрустеть между пальцами. Так практически определяют ее готовность. После варки колбасу прополаскивают, вытирают чистой сухой тряпкой, а затем вывешивают для просушки.

Колбаса столовая говяжья

½ части постной говядины, 2 части шпика хребтового, 1,5 части свежей крови (либо растертых сгустков крови), 3 части пищевого льда (колотого), 2 части сухарей панировочных, 1 часть пашины говяжьей, 1 часть мяса говяжьих голов, 1/10 части чеснока (растертого с солью), ½0 части душистого перца, соль по вкусу.

Шпик измельчить на кусочки размером не более 3–5 мм, добавить в него половину льда кубиками размером 1 см ^{3}. Затем смесь нужно оставить для созревания на 1–2 суток, предварительно слегка перемешав.

Говядину, порезанную кусками по 50–100 г, положить на 1–2 суток для созревания, после чего измельчить на мясорубке с мелкой сеткой. Сухари панировочные смешать с отваренным мясом говяжьих голов, кровью, пашиной, чесноком, специями и

добавить в эту смесь вторую часть колотого пищевого льда. Все компоненты смешать с кусочками шпика, после чего полученную массу оставить на 2–3 часа для созревания. Солить по вкусу и начинять этим фаршем кишечные оболочки.

Полуготовую колбасу оставить для осадки на 1–2 часа, после чего варить на пару (80 °С) 1–1,5 часа или в воде, разогретой до 80 °С (около 1 часа). В результате внутри батона должна быть достигнута температура 70–72 °С. Колбасу охладить и слегка подкоптить холодным способом.

Колбаса свиная (высший сорт)

2,5 части нежирной свинины, 2 части шпика хребтового, 1,5 части свинины полужирной, 1 часть мяса говяжьих или свиных голов, 2 части дробленого пищевого льда, ½ части свежей или растертой крови, 1,5 части панировочных сухарей, 1/7 части чеснока (растертого с солью), 1/10 части специй, соль по вкусу.

Сначала измельчить шпик, получая кусочки размером 1 см ^{3}, смешать с нежирной и полужирной свининой, предварительно измельченной на мясорубке (через мелкую сетку). Затем добавить половину всего пищевого льда и оставить созревать на 1 сутки. Вареное мясо свиных и говяжьих голов измельчить через мясорубку (через мелкую сетку), смешать со свежей или растертой кровью, сухарями и специями. После этого все аккуратно перемешать с кусочками льда и поставить на созревание на 1–2 часа. Теперь нужно смешать шпик со всей остальной массой, посолить по вкусу и через 0,5 часа начинить оболочки. Начиненные колбасы проколоть шилом и оставить для осадки на 1–2 часа, после этого их варить до достижения внутри батона температуры 72–75 °С. Запечь колбасу в печи на противне или жаровне вместе с жиром, прокалывая оболочку по мере ее вздутия. Желательно вареную колбасу прокоптить холодным способом. Практически готовую колбасу подвесить для отекания жира, после чего, обтерев чистой тканью, завернуть в кальку или пергамент.

Серый зельц

Свиная голова, обрезки мяса, сала, свиной кожи, соль, перец и специи по вкусу.

В состав серого зельца входят свиные головы и различные клееобразующие компоненты – например, обрезки свиной кожи, уши, свиные ножки. Обрезь сала и мяса разрубить и варить до тех пор, пока мясо не отделится от костей и хрящей. Дать мясу

остыть, после чего нарубить кубиками толщиной 0,5–1 см. Затем все клееобразующие компоненты тщательно варить и охлаждать до комнатной температуры, освободить от костей, пропустить через мясорубку и снова поместить в бульон от варки клееобразующих субпродуктов. Туда же добавить нарубленное мясо, специи и соль по вкусу.

Массу хорошо вымешать, наполнить заблаговременно тщательно вычищенные, протертые с солью и вымытые свиные пузыри. С этой целью в узкой части пузыря проделать маленькое отверстие. Пузырь плотно наполнить мясной смесью, а отверстие зашить льняной ниткой через край, после этого зашитый край необходимо собрать в пучок и туго перевязать.

Далее батон варить в подсоленной воде на медленном огне в течение 1,5–2 часов. Варку завершить, определяя степень готовности зельца – прокалывая его тонким шилом. Если сок прозрачный – значит, зельц готов. Его следует вынуть из воды, выложить в металлическую форму под груз (из расчета 1,5–2 кг груза на 1 кг зельца) и поместить в достаточно холодное помещение.

Колбаса «Мартаделла» сельская

500 г свинины с лопатки (постной), 500 г свиной грудинки (очищенной от шкурки), 500 г спинного шпика (предварительно проваренного, без шкурки), 500 г телятины, 1 посоленный вареный свиной язык, 1 ст. ложка с верхом соли, 1 ст. ложка с верхом смеси для посолки, 1 ст. ложка без верха перца белого молотого, 1 ч. ложка без верха ореха мускатного молотого, 1 щепотка кардамона, 1 ч. ложка без верха сельдерейной соли, 1 ч. ложка без верха кориандра молотого, 2 ч. ложки порошка «Магги».

Свиную грудинку, телятину и свинину пропустить через мясорубку (отверстия 8 мм). Заранее очищенный язык и шпик порезать на кубики толщиной 1 см, смешать с остальной массой. Затем добавить пряности, посолить. Перемешать фарш не менее 5 минут, после чего заполнить им либо волокнистые оболочки «Капле-топ» (в этом случае колбасу сразу варить), либо оболочки «Натурин-Р2» (в этом случае батоны сначала коптить теплым дымом 1–2 часа, а уже потом варить).

Колбаса домашняя краковская с тмином

1 кг свинины постной (с лопатки), 500 г свиной грудинки прослойной (без шкурки), 500 г говядины постной, 2 ст. ложки с верхом смеси для посолки, 2 ст. ложки без верха перца черного

молотого, 1 ч. ложка с верхом тмина, ½ ч. ложки без верха порошка чесночного (или ½ тертого зубчика чеснока).

Свинину пропустить через мясорубку с отверстиями 4,5 мм, а говядину и свиную грудинку – с отверстиями 8 мм. Соединить посолочную смесь и пряности и посыпать этим составом фарш. Все тщательно перемешать не менее 5 минут. Фаршем заполнить оболочки «Натурин-Р2». После этого батоны подвергнуть горячему копчению на протяжении 1 часа и варить. Также колбасный фарш можно поместить в волокнистые оболочки «Капле-топ», а потом сразу варить без предварительного копчения.

Колбаски чесночные

1,2 кг постной свинины, 500 г говядины, 300 г шпика (без шкурки), 2 ст. ложки с большим верхом смеси для посолки, 1 чашка бульона, 1 ч. ложка с верхом сахара, 3 зубчика чеснока.

Мясо пропустить через мясорубку с отверстиями 4,5 мм, а шпик – с отверстиями 8 мм. Соединить пряности и вместе с бульоном добавить в фарш, тщательно все перемешивая. Наполнить фаршем свиную череву и перекрутить ее на 10-сантиметровые колбаски. Выдержать их 0,5 часа в горячей воде при температуре 75 ˚С.

Колбаса говяжья с мускатным орехом

1,5 кг нежирной свинины, 500 г свиной грудинки, 40 г соли, 2 г перца белого молотого, 2 г перца черного молотого, 1 г чеснока, 1 г мускатного ореха, черевы диаметром 4–4,5 см или целлофан.

Сначала через мясорубку (диаметр отверстий 4 мм) пропустить говядину, затем свиную грудинку (диаметр отверстий 8 мм). Все сырье хорошо перемешать, добавить специи и посолить. Когда фарш достаточно загустеет, заполнить оболочки и делать шпагатом перевязку батонов, которые навешивать на палки и варить в воде 1 час при температуре 75–80 ˚С до тех пор, пока температура в центре батона не достигнет 68–70 ˚С.

Колбаски «Оргинальные»

2,5 кг говядины (задняя часть), 1 кг баранины, 0,5 кг свиного шпика, 1 кг свиной шеи, 0,5 кг гречневой крупы, 0,5 кг грибов (лесных), 1 кг лука, 0,3 кг чеснока, имбирь, перец черный, соль, 0,1 кг петрушки, 0,2 кг кинзы.

Говядину, баранину, свинину и шпик мелко порубить, крупу

гречневую хорошо разварить, остудить и пропустить через мясорубку вместе с луком (0,5 кг), чесноком, кинзой (0,1 кг) и петрушкой. Смешать мясной фарш с гречневым, добавить немного теплой воды, соль, перец, имбирь. Начинить этой массой кишки и положить в большую кастрюлю с холодной водой. Варить без крышки 30 минут, периодически переворачивая.

Растопить свиной жир (или шпик или бекон), обжарить в нем оставшийся репчатый лук, кинзу и грибы, затем выложить туда же крупно нарезанные колбаски (можно и целиком, если они получились не очень крупные), добавить ½ стакана темного пива и потушить 5 минут.

Подавать в предварительно нагретых тарелках с отварным картофелем.

Колбаса сельская

5 частей нежирной свинины, 2,5 части хребтового шпика, 1,5 части свиной пашины, 1 часть панировочных сухарей, 1/5 части пищевого льда (колотого), 1 часть крови свежей (или протертых сгустков крови), 1/10–1/3 части прочих добавок (например, муки или вареной крупы), специи, соль, чеснок.

Свинину и шпик измельчить на кубики размером 10х10 или 15х15 мм, очень быстро смешать с другими компонентами и также быстро начинить кишечные оболочки. Жарить колбасу на сковородке (в гусятнице) на свином жире или варить в воде (можно на пару). Также вареную колбасу можно после охлаждения немного прокоптить. Хранится сельская колбаса довольно непродолжительно, рекомендуемая температура хранения – 2–4 °С.

Колбаски из рубца по-крестьянски

Желудок козы или овцы, толченый чеснок, рубленая зелень петрушки, соль, специи.

Желудок козы или овцы после тщательной обработки разрезать на прямоугольники размером 10х15 см и разложить на столе внутренней стороной кверху. Затем круто посыпать толченым чесноком, рубленой зеленью петрушки, посолить, поперчить, туго свернуть, чтобы получились колбаски, крепко перевязать их ниткой и варить в слегка подсоленной воде при слабом кипении. С началом закипания бросить в воду специи.

Подавать их горячими с отварным картофелем или рассыпчатой кашей.

Колбаса из легких и сердца

500 г свиных легких и сердца, 6 яиц, 1 стакан сметаны, 2 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, по 5 горошин душистого и горького перца, соль по вкусу.

Подготовленные свиные легкие и сердце варить в подсоленной воде до готовности, два раза пропустить через мясорубку, хорошо смешать с сырыми желтками, сметаной, нарезанным пассерованным луком, солью, молотым душистым и горьким перцем. Подготовленной массой наполнить кишки, положить их в кипяток и варить 30–40 минут при медленном кипении, не накрывая посуду крышкой. Охлажденную колбасу проколоть вилкой и поджарить на смальце или сливочном масле.

Колбасу подавать на стол с отварным картофелем или картофельным пюре.

Колбаса из легких

500 г свиных легких и сердца, 6 яиц, 1 стакан сметаны или сливок, по 5 горошин молотого душистого и горького перца, 2 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла.

Вкусную колбасу готовят из легких. Свиные легкие и сердце положить в горячую подсоленную воду и варить до готовности. Потом 2–3 раза пропустить через мясорубку, добавить сырые желтки, сметану или сливки, молотый душистый и горький перец, мелко посеченный и слегка поджаренный в масле лук и посолить. Все хорошо смешать, начинить тонкие кишки, завязать с обеих сторон и положить в кипяток. Варить при медленном кипении 30–40 минут.

Сваренную колбасу вынуть, охладить, проколоть вилкой и поджарить на сливочном масле или смальце.

Колбаса «Южная»

4 кг говядины, 4 кг свинины, 4 кг свиного сала,1 л воды, 400 г соли, 25 г перца, 6 г селитры, 12 г гвоздики.

Взять 4 кг говядины, нарезанной тонкими ломтями, и 4 кг точно так же нарезанной свинины, выложить в какую-нибудь деревянную посуду и потолочь деревянным пестом до тех пор, пока вся смесь не станет светло-красной. После этого все тщательно порубить сечкой и добавить в смесь 4 кг свиного сала (мелко нарезанного), 1 л воды, 400 г соли, 25 г перца, 6 г селитры, 12 г гвоздики.

Все это замешивать до тех пор, пока фарш не будет отлипать

от рук. Затем полученную смесь прикрыть крышкой и поместить в холодное место на 1 сутки. Перед набивкой оболочки (кишки) ее не рекомендуется обваривать слишком горячей водой – в этом случае она может порваться и не будет прозрачной.

Для того чтобы сделать кишки прозрачными, поступают следующим образом. На деревянной доске кишки выворачивают и скоблят при помощи деревянной лопаточки до тех пор, пока они не станут настолько тонкими, что можно будет через них увидеть начинку.

Колбаса домашняя особенная

1 кг свинины, 2 м свиных кишок (по 15 см на каждую колбаску), 1 ст. ложка оливкового масла, по 1 г молотого черного перца, сухого чеснока, молотого мускатного ореха, сушеного майорана, измельченных семян тмина, смеси «Приправа для курицы», 2 щепотки сахара, 2 ч. ложки соли.

Для гарнира:*1 кг картофеля, 100 г репчатого лука, 2 ст. ложки оливкового масла, свежий розмарин, помидоры черри, горчица.*

Мясо нарезать мелкими кубиками таким образом, чтобы соотношение мяса и жира в фарше было примерно 4:1. Этой пропорции необходимо всегда придерживаться (к примеру, делая колбасу из более постного мяса, нежели свинина). Так, к говядине для этого можно добавить свиной жир; приготавливая колбасу из бедра курицы, можно добавить куриный жир.

*Подготовить пряности и специи.*Вовсе не обязательно использовать весь перечень специй и пряностей, приведенный в рецептуре. Необходимым минимумом можно считать молотый черный перец, чеснок и мускатный орех, а сухой чеснок можно заменить двумя рублеными зубчиками свежего.

Мясо приправить. В куриную колбасу помимо всего прочего рекомендуется добавить орегано, карри или паприку и соль. А для колбасы из дичи уместно будет добавление эстрагона, молотого кориандра или майорана. К приправленному мясу добавить оливковое масло в пределах 1 столовой ложки. Все тщательно перемешать, чтобы фарш получился максимально мягким. После этого мясо поставить в холодильник на 12 часов, в противном случае колбаса получится неоднородной по консистенции и сухой.

В посуду выложить кишки, залить холодной водой и полоскать. Эту же процедуру повторить в теплой воде. Затем конец кишки надеть на два пальца и, зачерпывая при этом воду, промыть кишки изнутри. Далее оболочку оставить на 2 часа в

теплой воде, затем воду слить и снова залить холодной. Если вода останется прозрачной – это будет означать, что оболочка готова к использованию.

Теперь кишку надеть на специальную насадку для изготовления колбасы, оставив при этом 10 см свободными. В процессе заполнения оболочки фаршем мясорубку на большую скорость включать не рекомендуется. Оптимальная скорость для этого – средняя, так как в данном случае начинка будет не слишком туго распределяться в оболочке.

Мясо небольшими порциями выкладывать в мясорубку, постепенно спуская в оболочку получающийся фарш. Спускать фарш и в то же время снимать оболочку с насадки нужно равномерно, не допуская при этом образования воздушных полостей в кишке. На всякий случай фарш через мясорубку сначала можно пропустить без насадки, а уже потом для того, чтобы наполнить оболочку. После наполнения кишки ее концы завязывают.

На этом этапе наполненную фаршем оболочку перекрутить вокруг своей оси через каждые 15 см. Для гарантии можно перекрутить колбасу, перевязав ее шпагатом. Получившиеся колбаски перерезать острым ножом. Если же образования больших воздушных пузырей в колбасе избежать не удалось, их нужно проколоть иглой. После этого колбасу на 12 часов убрать в холодильник.

Для гарнира картофель тщательно промыть, почистить и варить до готовности, после чего слить воду и остудить. Порезать на кусочки среднего размера. Очистить лук и нарезать маленькими кубиками, затем обжарить на оливковом масле, периодически помешивая (около 4 минут). Туда же добавить кусочки вареного картофеля и жарить еще в течение 3 минут. Воду нагреть приблизительно до 70 °С, не допуская при этом кипения, в противном случае колбаски полопаются. Сырые колбаски опустить в воду и варить на среднем огне 20–25 минут. Если колбаса стала упругой – это означает, что она готова. Колбасу хранить в холодильнике до 3-х дней, а непосредственно перед подачей на стол поджарить. Вареные колбаски переложить на не очень горячую сковороду и жарить на оливковом масле в течение 6–7 минут до приобретения ими золотистого оттенка. После этого колбаски выложить на тарелку, дополнить гарниром, помидорами черри, горчицей и свежим розмарином. Также к ним можно подать соус из смеси натурального йогурта, свежего чеснока и укропа.

Колбаса украинская домашняя

1 кг свинины, ¼ ч. ложки молотого (лучше смесь черного и душистого) перца, 1 зубок чеснока, 15–20 г соли (неполная столовая ложка).

Мясо порезать на кусочки весом по 10–20 г, смешать с солью, измельченным чесноком, молотым перцем и набить в оболочку, лучше в толстые свиные кишки. Завязанные с концов батоны колбас наколоть булавкой для удаления пузырьков воздуха.

Далее колбасы варить в воде, а затем обжарить на сковороде или запечь до готовности в печи.

Свиную домашнюю колбасу хорошо подавать к столу с тушеной капустой.

Колбаса домашняя из говядины

1 кг мяса, 1 кг картофеля, 3 головки лука, 50 г жира, душистый перец, поваренная соль, кишки.

Свежую говядину отварить в течение 1,5 часа. После достижения готовности мясо мелко изрубить сечкой.

Очистить картофель, опустить его в кипяток, не нарезая, кипятить в течение 5 минут при очень сильном кипении, мелко изрубить сечкой, не давая остыть, и тотчас же смочить измельченным жиром. Лук мелко нарезать, перец дробить (не растирать).

Все компоненты смешать и посолить.

Начинкой набить кишки и завязать, но не туго. Колбасу отварить в воде, сдобренной солью и перцем, в течение 30 минут.

Салями вареная домашняя

1 кг постной свинины, 600 г постной говядины, 400 г шпика лопаточного или спинного (без шкурки), 2 ст. ложки с верхом смеси для посолки, 1 ст. ложка без верха перца белого молотого, 2 зубчика чеснока (тертых), 1 ч. ложка без верха тмина молотого.

Свинину и шпик пропустить через мясорубку с отверстиями решетки 8 мм, а говядину через более мелкую решетку (диаметр отверстий 4,5 мм). Перемешать вместе пряности и соль и посыпать ими фарш. После этого фарш смешать со всеми компонентами и наполнить им (достаточно плотно) волокнистые оболочки «Капле-топ» и варить. Также колбасным фаршем этого сорта можно наполнить и дымопроницаемые оболочки «Натурин-Р2» и непосредственно перед варкой коптить в течение 1 часа.

Колбаски дебреценские

1,5 кг постной свинины, 400 г свиной грудинки жирной (без шкурки), 200 г говядины постной, 2 ст. ложки с верхом смеси для посолки, 2 ст. ложки без верха перца острого розового, 1 ч. ложка без верха имбиря молотого, 1 ч. ложка с верхом майорана, 1 ч. ложка без верха мускатного ореха молотого.

Мясо пропустить через мясорубку (отверстия 8 мм), добавить пряности и все тщательно перемешать. Свиную череву наполнить получившимся фаршем и перекрутить ее на колбаски длиной приблизительно по 20–25 см. Батоны сначала коптить теплым дымом в течение 1 часа, а после этого варить при температуре 72 °С в течение 30 минут.

Колбаса ветчинно-рубленая

6 кг полужирной свинины, 4 кг говядины (1-й сорт), 300 г соли, 10 г сахара, 6,5 г чеснока, 5 г черного молотого перца, 5 г кориандра, 0,5 г нитрита натрия, толстые говяжьи кишки или искусственные оболочки (5–9 см в диаметре).

Предварительно охлажденную говядину пропустить через мясорубку (отверстия 2–3 мм), смешать с 0,2 г раствора нитрита натрия и 120 г соли, выдержать 20–24 часа в посоле при температуре 4–6 °С. Свинину разрезать на кусочки размером 16–20 мм, после чего перемешать с оставшейся солью и нитритом натрия и оставить на посол при тех же условиях. Когда говядина созреет, измельчить ее на куттере в течение 6–8 минут, одновременно вливая 1 л холодной воды (или можно 4 раза пропустить через мясорубку). После этого гомогенизированную массу смешать с кусочками свинины и специями, наполнить фаршем оболочку и связать шпагатом батоны длиной 25–40 см. Батоны вешать на палки, в течение 1 часа обрабатывать горячим воздухом или дымом при 70–110 °С, после чего проваривать в воде при температуре 75–85 °С в течение 1–2 часов. Колбаса готова, когда температура внутри батона составляет 68–70 °С. В завершение сваренную колбасу охладить водой около 40 минут и поместить в холодильник.

Колбаса крестьянская

800 г нежирной говядины, 800 г нежирной свинины, 400 г шпика, 50 г соли, 5 г перца белого молотого, 3 г чеснока, 1 г мускатного ореха, 1 г майорана, свиные черевы.

Сначала измельчить на мясорубке говядину (диаметр отверстий 4 мм) и шпик (диаметр отверстий 8 мм). Затем все тщательно перемешать (5–8 минут) и медленно ввести в фарш

специи и соль. Оболочку наполнить фаршем, перевязать шпагатом, формируя батоны по 20–25 см, после чего навесить на палки и подвергнуть горячему копчению в течение 1 часа при температуре 70–90 °С. После этого варить в воде при температуре 75 °С, пока температура в середине колбасы не достигнет 68–70 °С. В завершение колбасу охладить водой (20–30 минут), а затем положить в холодильник.

Колбаса языковая

400 г говядины (1-й сорт), 400 г грудинки свиной, 400 г говядины (высший сорт), 400 г заранее сваренного хребтового шпика (без шкурки), 400 г языка соленого (без шкурки), 45 г соли, 3 г перца белого молотого, 2 г перца черного молотого, 1 г мускатного ореха, 1 г кориандра, 0,1 г нитрита натрия, черевы диаметром 4–4,5 см или целлофан.

Предварительно языки засолить и варить в кипящей воде около 1 часа. После этого их охладить, снять шкурку и нарезать кубиками по 1 см. Хребтовый шпик варить в течение 40 минут, также сперва охладить, а после этого порезать на кубики толщиной 1 см. Говядину и свиную грудинку пропустить через мясорубку (диаметр отверстий 8 мм). Соединить с посолочными веществами, шпиком, языками и специями и перемешать 5–7 минут. Получившимся фаршем наполнить оболочки, перевязать шпагатом, формуя батоны по 40 см, затем навесить их на рамы и коптить в течение 1–2 часов густым дымом при температуре 35–45 °С, после этого варить 50 минут в воде с температурой 75–80 °С, пока в центре батона не будет 68–70 °С. Колбасу сначала охладить в течение 30–40 минут под водяным душем, а затем поместить в холодильник.

Колбаса вареная из соленого окорока по-крестьянски

1 кг соленого окорока (постного), 600 г говядины постной, 400 г шпика (без шкурки), 2 ст. ложки с большим верхом смеси для посолки, 2 ст. ложки без верха перца белого молотого, 1 ч. ложка без верха перца душистого молотого, 1 ч. ложка без верха ореха мускатного молотого, ½ ч. ложки без верха цвета мускатного.

На мясорубке измельчить свинину со шпиком (отверстия 10 мм) и говядину (отверстия 4,5 мм). Смесь для посолки соединить со всеми пряностями и посыпать полученным составом фарш. Все быстро, в течение 5 минут, перемешать. После этого фаршем плотно набить волокнистые оболочки типа «Капле-топ» и варить. При предполагаемом горячем копчении колбас

колбасным фаршем наполнить оболочки типа «Натурин-Р2», после чего колбасу варить в течение 1 часа.

Колбаса домашняя по-французски

2,4 кг свежей свинины, 400 г вареного шика, 3½ стакана измельченных сухарей, 2–4 сырых яйца, 1/3 стакана сливок, корица, мускатный орех, лимонная цедра, сахар.

Мелко порубить 2,4 кг свежей свинины и 400 г вареного шпика. В фарш всыпать 3½ стакана измельченных сухарей, вбить 2–4 сырых яйца, 1/3 стакана сливок, корицу, мускатный орех, лимонную цедру и сахар.

Смешать, набить кишки, варить 30 минут на сильном огне.

Колбаса субпродуктовая с рисом

5 кг говяжьих голов (только мясо), 3 кг селезенки, губ говяжьих, мясной обрези, рубца, 1,5 кг мяса с пищевода, 0,9 кг легких, 2 л бульона костного (мясного), 0,8 кг риса, 250 г лука репчатого, 250 г соли, 12 г перца черного молотого, 10 г кориандра, 4 г перца красного слабожгучего, оболочка кишечная диаметром 5–6 см.

Все используемые в рецептуре субпродукты зачистить, удалить хрящи и кости. Мясо говяжьих голов, губы, рубец, мясную обрезь, селезенку варить около 1 часа при температуре 95 °С. Затем промыть в холодной воде рис и бланшироать 4–6 минут в кипятке (при соотношении воды и крупы 1:2). Лук мелко порубить на мясорубке (отверстия 2–3 мм), после чего на этой же решетке измельчить все невареные и бланшированные мясные компоненты. Все перемешать, постепенно добавить рис, бульон и специи. Готовым фаршем заполнить оболочки, перевязывая шпагатом и формуя батончики длиной 10–15 см, затем навесить на палки и, поместив в воду, варить 2,5 часа при температуре 90 °С. В итоге конечная температура в середине батона должна составить 72 °С. В заключение готовую колбасу охлаждать в воде или на воздухе при температуре 6–8 °С внутри батона.

Колбаса детская домашняя

Телятина, топленое масло, ароматные пряности, 1 зубок чеснока.

Отбить до состояния пюре кусочек нежного мяса, добавить крошеное топленое масло, ароматные пряности и немного

чеснока. Оболочкой могут быть, кроме кишок, бязь, марля, пищевая пленка. Пропарить 20 минут до готовности.

Колбаса домашняя по-дагестански

1,5 кг мяса, 1 говяжья кишка (или 2 бараньи), соль и тмин по вкусу.

Баранину (можно использовать и другое мясо) порезать на кубики размером 0,5–0,8 см. Добавить полуторную (35 г на 1 кг мяса) норму соли, перец черный свежемолотый, тмин. Очень тщательно вымешать фарш и выдержать в холодильнике сутки. Говяжьи или бараньи проходные кишки промыть, вывернуть, при этом оставляя жирный слой внутри. Сверху кишки промыть холодной водой, соскоблить слизь, промыть еще 3–4 раза. Один конец завязать ниткой и заполнить кишки фаршем. Если кишки плохо заполняются, следует убрать с них лишний жир. Заполненные кишки завязать с другой стороны, вытереть чистым полотенцем, уложить на доску. Через день колбасу повесить на сквозняке в тени. При низкой влажности и температуре 6–10 °С достаточно 20 дней.

Снять, слегка протереть и хранить в холодильнике до шести месяцев.

Перед употреблением колбасу отварить или поджарить. Отваривать 1 час без кипения.

Колбаса английская

680 г мяса свиной лопатки, 450 г жира со свиной грудинки, 15 г соли, 1 ч. ложка миндаля, ½ ч. ложки белого перца (молотого мелко), ½ ч. ложки мускатного ореха, ½ ч. ложки свежих листьев шалфея (мелко порезанных), ½ ч. ложки свежего тимьяна (мелко нарезанного), 3 м колбасных оболочек.

Свинину порезать очень мелко или пропустить через мясорубку.

Смешать все ингредиенты очень тщательно, чтобы приправы были равномерно распределены.

Готовые колбаски отварить или обжарить.

Сосиски

Разновидностью вареных колбас являются сосиски и сардельки.

Сосиски высших сортов готовят из первосортной говядины и жирной свинины, а чисто свиные сосиски делают из полужирной свинины. Из полужирной свинины изготавливают также сырые сосиски, которые отличаются особенно приятным вкусом. Их употребляют в пищу в обжаренном виде, в то время как обычные сосиски и сардельки перед употреблением подлежат кратковременной проварке в кипящей воде.

Сосисочный фарш рубят особенно мелко и очень тщательно размельчают. В его состав входят преимущественно свинина, лучшие сорта говядины и телятина. Когда свинина недостаточно жирная, в фарш добавляют необходимое количество шпика и смальца. Чтобы сделать фарш более жидким, в него вместо воды можно добавлять молоко, яйца, муку. Для сосисок фарш набивают в оболочку (кишки) не очень туго, но не допуская образования воздушных пузырьков. Кишки не должны быть толще 1,5 см. Баранью череву, длина которой может достигать 17 м, набивают фаршем, после чего через каждые 15 см колбаски перекручивают вокруг своей оси или попарно связывают суровой ниткой. Затем колбаски развешиваются на палки и обсушивают до тех пор, пока они не покраснеют; потом их варят в горячей воде (но не в кипятке) с добавлением котловой краски в течение 6–10 минут. К примеру, колбасники в Германии для придания сосискам повышенной стойкости (в некоторых случаях – вкуса) после варки на протяжении 15 минут выдерживают их в горячем дыму. В летнее время сосиски могут храниться не более 1 суток.

Сосиски немецкие

48 кг телятины, 16 кг жирной молодой свинины, 400 мл молока, 200 м свиных или бараньих черев, 300 г соли, 100 г толченого перца, 50 г мускатного тертого ореха, 30 г селитры.

Мясо нарубить как можно мельче. Смешать фарш со специями. После этого все набить в бараньи кишки, связать пачками по 20–30 штук, сушить в поджарке до покраснения и после этого коптить в горячем дыму в течение 1,5 часа, после чего 6–7 минут варить.

Сосиски московские

8 кг жирной свинины, 4 кг говяжьей мякоти (1-й сорт), 1,2 кг картофельной муки, 100 м кишок бараньих (черев), 200 г соли, 10 г чеснока, 10 г селитры, 10 г перца порошкового.

Мясо нарубить как можно мельче. Смешать фарш со специями. После этого все набить в бараньи кишки, связать пачками по 20–30 штук, сушить в поджарке до покраснения и после этого коптить в горячем дыму в течение 1,5 часа, после чего 6–7 минут варить.

Сосиски венские

32 кг жирной молодой свинины, 16 кг мясной говяжьей мякоти (1-й сорт), 30 яиц, 200–300 мл воды, 500 м кишок бараньих (черев), 400 г соли, 100 г селитры, 100 г толченого перца, 20 г чеснока.

Говяжью мякоть порубить как можно мельче, а свинину несколько крупнее. После этого фарш набить в бараньи кишки, связать пачками по 20–30 штук, сушить в поджарке до покраснения и после этого коптить в горячем дыму в течение 1,5 часа, после чего 6–7 минут варить.

Шпикачки

4 кг говядины (высшего сорта), 3 кг шпика хребтового, 2 кг жирной свинины, 1 кг нежирной свинины, 0,05 г нитрита натрия, 250 г соли, 10 г сахара, 15 г чеснока, 3 г мускатного ореха, 0,15 г перца черного молотого, говяжьи черевы диаметром около 4 см.

Свинину и говядину измельчить на куттере или 4 раза пропустить через мясорубку (отверстия 2–3 мм), последовательно добавить соль, раствор нитрита натрия, 2 л холодной воды и специи. В полученный таким образом гомогенизированный фарш внести (постоянно перемешивая) шпик, измельченный на кубики по 4 мм. Когда фарш загустеет, наполнить им оболочку и перевязать шпагатом, формуя батончики длиной около 6 см. Термообработка производится точно так же, как и при приготовлении свиных сосисок.

Сосиски свиные

10 кг полужирной свинины, 250 г соли, 10 г сахара, 5 г белого молотого перца, 3 г мускатного ореха (или шалфея), 0,5 г нитрита натрия, свиные или бараньи черевы диаметром около 2,5 см.

Свинину 4 раза пропустить через мясорубку (отверстия 2–3 мм) и постепенно ввести в состав соль, раствор нитрита натрия,

1 л холодной воды и специй. Готовый фарш набить в оболочку, открутить либо перевязать шпагатом батончики длиной 10–12 см. Затем сосиски навесить на палки и обжарить дымом или горячим воздухом при плавном повышении температуры до 80 °С в течение 1 часа. Обжаренные таким образом сосиски 0,5 часа варить в воде при температуре 80 °С до тех пор, пока внутри продукта не будет достигнута температура 68–70 °С. В завершение сосиски охладить водой в течение 0,5 часа и поместить в холодильник.

Сосиски дрезденские

16 кг нежирной свинины, 16 кг мякоти мясной говяжьей (1-й сорт), 4 кг шпика, 200 м свиных кишок (черев), 500 г соли, 100 г селитры, 50 г чеснока, 5 г красного стручкового перца, 5 г кардамона, 5 г мускатного ореха.

И говядина, и свинина должны быть достаточно клейкими. Мясо и шпик мелко порубить. Фарш набить в более широкие свиные или бараньи черевки и перекрутить так, чтобы на 400 г продукта приходилось 8 готовых вареных сосисок. После обжаривания эти сосиски не варить, а коптить в холодном дыму.

Сосиски сырые

4 кг говядины (высший сорт), 3 кг шпика хребтового, 2 кг жирной свинины, 1 кг нежирной свинины, 0,05 г нитрита натрия, 250 г соли, 10 г сахара, 5 г мускатного ореха, 5 г перца белого молотого, свиные черевы.

Свинину пропустить через мясорубку (отверстия 15–20 мм), смешать с солью и сахаром в течение 5–7 минут, после чего постепенно добавить воду, муку, специи. После того как фарш приобретет липкие свойства, его набить в оболочку, связать шпагатом, формуя батончики. Сырые сосиски можно заморозить при температуре 12–18 °С и таким образом хранить на протяжении 3 месяцев.

Сосиски обыкновенные (I)

0,6 кг жирной говядины, 0,6 кг свинины, 0,2 кг говяжьего сала, 1 ч. ложка соли, ½ ч. ложки размолотого круглого перца, 1–2 головки мелко изрубленного лука.

Порубить 0,6 кг жирной говядины, 0,6 кг свинины, 0,2 кг говяжьего сала. Добавить 1 чайную ложку соли, ½ чайной ложки размолотого круглого перца, 1–2 головки мелко изрубленного

лука. Затем фарш набить в кишки. Перед употреблением сосиски варить или жарить.

Сосиски обыкновенные (II)

6 кг нежирной свинины, 2 кг жирной свинины, 12–14 г селитры, 100 г соли, 30 г перца.

Мясо пропустить через мясорубку. Прибавить 12–14 г селитры, 100 г соли, 30 г перца. Все это мелко потолочь, смешать с фаршем и набить плотно кишки. Затем крепко перевязать, вывесить на сутки в прохладное место, после этого коптить в течение 10 дней.

Сосиски из раков

50 раков, 200 г мяса, 1 белая булка, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, 2 желтка, соль, перец, мускатный орех, сухари молотые, 2 ст. ложки сливок, молоко с водой для отваривания сосисок, масло сливочное для поджаривания сосисок.

Сварить раков в соленой воде (можно с добавление пряных трав). Мясо шеек и клешней изрубить с 200 г мяса, добавить 1 белую булку, вымоченную в молоке и выжатую, 3 ложки масла, целое яйцо и 2 желтка, приправить фарш солью, перцем, мускатным орехом, добавить по вкусу сухари и сливки.

Все это размешать, нафаршировать свиную кишку, перевязать нитками (чтобы образовалось 6–8 небольших сосисок длиной 8–10 см), сварить в кипятке пополам с молоком, поджарить в масле и подавать к капусте и к зеленому горошку.

Сосиски английские

1,4 кг нежирной свинины, 900 г сала (из спинной части), 1 ст. ложка соли, 10 г молотого перца, ½ ст. ложки мускатного ореха (молотого), 3 листика шалфея, 3 ч. ложки тимьяна, оболочки для сосисок.

Промыть оболочки для сосисок снаружи и внутри, убедиться, что они нигде не протекают. На время, пока готовится фарш, заполнить их водой.

Для фарша нарезать свинину, затем свиное сало. Добавить к ним соль, травы и другие специи по вашему выбору. Все тщательно перемешать, однако не настолько, чтобы фарш стал гомогенным.

Сделать небольшую лепешку из фарша и попробовать ее приготовить в кастрюле. Проверить количество специй, и если их

недостаточно, добавить в исходный фарш. Повторить еще раз, пока результат не будет вас устраивать.

Заполнить оболочки фаршем. Не слишком плотно, иначе они порвутся. Затем полученные сосиски повесить в прохладном месте на 24 часа. После их можно хранить в холодильнике, либо сразу же жарить и подавать на стол.

Сосиски рыбные

2 кг щуки, ½ ч. ложки соли, ½ ч. ложки перца, мускатный цвет по вкусу, 1,2 кг сливочного масла, 3 яйца, ½ стакана сливок, сухари тертые, 1 белая булка.

Мясо щуки (окуня, судака) измельчить, прибавить соль, перец, мускатный цвет. Размять сливочное масло, соединить с рыбой, также добавить яйцо, сливки, ½ горсти сухарей и мякиш белой булки, намоченной в молоке. Набить смесью тонкие кишки, сварить слегка в воде и обжарить в масле.

Сосиски из мозгов

Телячьи мозги, 100 г сливочного масла, соль, перец, мускатный орех, хлеб, сливки, яйцо (желток) по вкусу.

Отварить в соленой воде телячьи мозги. Изрубить их с хлебом, размоченным в сливках и выжатым. Прибавить в смесь 100 г сливочного масла, соли, перца, мускатного ореха, растереть все до белого состояния массы, положить 8 желтков, сливок, в которых мокла булка. Все размешать и набить кишки, отварить в молоке пополам с водой, поджарить на сливочном крестьянском масле.

Сосиски итальянские с фенхелем

450 г свиного фарша, 1¼ ч. ложки соли, 1¼ ч. ложки семян фенхеля, ½ шт. красного перца.

Для фарша смешать имеющиеся компоненты и начинить ими оболочку для сосисок. Можно слепить из фарша лепешки или сделать сосиски другой форму. Подготовленные сосиски обжаривать до тех пор, пока они не станут коричневатыми. Готовые сосиски можно подать к спагетти или использовать для начинки пиццы. Некоторое время сосиски могут храниться в холодильнике.

Сосиски ирландские

700 г нежирной свинины, 250 г свиного сала, 1 ч. ложка соли, 1 щепотка шалфея или майорана (сушеных), 2 ст. ложки белых сухарей, молотые имбирь, мускатный орех, гвоздика и кайенский перец, свежемолотый перец, смесь специй по вкусу.

Хорошо порубить мясо и сало. Все перемешать и добавить специи. Обжарить до тех пор, пока не пойдет пряный аромат. По ходу жарки добавлять необходимые травы, специи и хлебные крошки. Полученной массой начинить кишки.

Сосиски камберлендские

170 г свиного сала (из спиной части), 450 г свиной лопатки, 2 ст. ложки молотых сухарей, ½ ломтика копченого бекон, 1 щепотка соли, 1 щепотка перца, 2 щепотки мускатного ореха.

Свинину очистить от кожи и удалить кости. Порубить мясо и сало, после чего смешать их. К хлебным крошкам добавить 8 столовых ложек воды, соединить с фаршем. Все хорошо перемешать, добавить специи и соль.

Для пробы взять ложку получившегося фарша и поджарить его, чтобы убедиться, что специй достаточно. Если все нормально, можно заполнять кишки фаршем. Следует нанести несколько уколов в оболочку, перед тем как обжаривать.

Готовить сосиски можно в духовке при температуре 180 ˚С до коричневатого цвета. Через 20 минут их перевернуть; если они подходят слишком медленно, следует увеличить температуру.

Сосиски из гусиной печени

20 шт. гусиных печенок, ½ белой булки, 2 ст. ложки оливкового масла, ¾ стакана красного вина, 1 лук-шалот, 4 яйца (желток), ½ стакана сливок, соль, мускатный орех, майоран, мясной бульон.

Протереть на терке гусиную печень, всыпать в них тертую булку. Добавить сливки, соль, мускатный орех, майоран и оливковое масло. Влить красное вино, положить обжаренный лук-шарлот, 4 яичных желтка, все размешать. Затем набить кишки. Варить в мясном бульоне около 1 часа, промыть в холодной воде и поджарить.

Сосиски из грудки индейки с яблоками

450 г фарша из грудки индейки, 400 г яблок, 1 небольшая луковица, 1 стакан белых сухарей, 2 яйца, ½ ч. ложки соли, 1 ч. ложка шалфея, ½ ч. ложки черного перца (крупно помолотого),

1 ст. ложка петрушки (сушеной), специи для птицы по вкусу.

Яблоки и лук мелко нарезать, выложить на небольшую сковороду и обжаривать их, непрерывно помешивая в течение 4 минут. Затем охладить пассерованную массу в отдельном сосуде.

Смешать фарш из индейки с хлебом, зеленью и специями, добавить охлажденные пережаренные лук и яблоки и все тщательно перемешать. Начинить свиную кишку и перевязать так, чтобы получилось 6–8 сосисок. Перед подачей сосиски обжарить или сварить.

Сосиски домашние на пару

2,3 кг говядины, 2 ст. ложки соли, ½ ч. ложки селитры для придания красноватого оттенка сосискам (по желанию), 2,5 ч. ложки цельных семян горчицы, 2,5 ч. ложки молотого черного перца, 2,5 ч. ложки чесночной соли, 1 ч. ложка порошка копченого гикори.

Смешать все ингредиенты и заморозить на 8–12 часов для лучшего соединения компонентов. Из полученного фарша скатать 4 рулета одинаковой формы и размера. Завернуть каждый рулет в алюминиевую фольгу и уложить в корзину пароварки.

Готовить 1 час 15 минут. Вода в основании пароварки должна хорошо кипеть. Остудить, нарезать тонкими пластиками. Должно получиться 2,3 кг сосисок.

Сосиски куриные с томатами и базиликом

1,5 кг куриных бедер без костей (порезанных на кусочки), 675 г свиного жира (порезанного на кусочки), 40 г морской соли, 3 г молотого черного перца, 10 г мелко порезанного чеснока, 50 г мелко порезанного свежего базилика, 100 г свежих томатов (семена вынуть, мелко порезать кубиками), 60 г вяленых томатов (порезанных на мелкие кусочки), 60 мл красного винного уксуса, 60 мл красного вина, 60 мл оливкового масла, 3 м тонких свиных кишок.

Как минимум за полчаса до начала наполнения сосисок кишки надо промыть и замочить в теплой воде.

Смешать все ингредиенты, кроме вина, масла и уксуса, в большой емкости и хорошо охладить в течение 2 часов, можно охлаждать до 24 часов. Можно поместить в морозильную камеру на 30 минут.

Перемолоть мясо с помощью мясорубки. Смешать с помощью деревянной лопатки мясо, вино, масло и уксус. Быстро вымесить

до однородности, пока жидкость не впитается. Смесь будет выглядеть немного липкой. Обжарить маленький кусочек фарша, при необходимости добавить специи по вкусу.

Замоченные заранее кишки промыть под струей теплой проточной воды, одеть на насадку для заполнения сосисок, прикрепленную к мясорубке, и заполнить их мясом, перекручивая каждые 15 см или по тому размеру, который удобен вам.

Чук-чук

400 г конины, 40 г конского жира, 40 г конских кишок, соль, перец и другие пряности по вкусу.

Мясо, срезанное с ребер, и конский жир посолить. Подготовленные кишки нарезать кусками длиной 45 см. Один конец каждого отрезка завязать шпагатом, вложить мясо и жир одновременно двумя слоями, а концы батона связать. Колбасу положить в холодную воду и варить на слабом огне.

Сосиски из сала

1 кг свежего сала (подчеревки), 8 яиц, 2 стакана молока, 2 стакана муки, соль, перец по вкусу, тонкие кишки (как на колбасу).

С сала снять шкурку. Перемолоть его на мясорубке. Яйца немного взбить с солью и перцем. Все продукты смешать. По консистенции фарш должен быть как густая сметана.

Вставить в мясорубку рожок для начинки колбасы. Наполнить кишку наполовину. Перевязать кишку нитками по размеру сосисок.

В кипящую воду положить сосиски и варить 15 минут, периодически прокалывая их иглой, чтобы вышел воздух.

Готовые сосиски обжарить с двух сторон. Подавать горячими.

Провареные сосиски можно хранить в морозильной камере и использовать по мере надобности.

Сосиски куриные

700 г куриных ножек без костей, 250 г утиного сала (можно заменить на несоленое свиное сало), 2,5 чашки ледяной воды, 3 ч. ложки соли, ½ ч. ложки белого перца, 1 ч. ложка кориандра (молотые семена), 1 ч. ложка порошка паприки (придает розоватый цвет сосискам), 3 ч. ложки сухого лука (лукового порошка (onion powder)), 1 ч. ложка сухой горчицы, ½ чашки сухого молока, 1 ст. ложка крахмала (не позволяет сосискам «сдуваться»

после приготовления), натуральная или желатиновая колбасная кишка.

Все ингредиенты взбить в однородный мусс в процессоре с ножами (взбивать 15 минут).

Промытую кишку нанизать на специальную колбасную насадку на мясорубке (электрическая мясорубка значительно упрощает процесс). Конец кишки завязать узелком.

Наполнить кишку фаршем. Следить, чтобы сосиски получались хорошо наполненными, но и сильно наполнять их не стоит, могут лопнуть. Через 15 см кишку защипать и закрутить от себя несколько раз. Следующую сосиску также защипать через 15 см и закрутить теперь на себя.

В каждой сосиске сделать множественные проколы иглой, чтобы сосиски не лопнули при отваривании.

В кастрюле кипятить воду с добавлением лука, кореньев, стеблей сельдерея, перца-горошка, лаврового листа и зелени петрушки.

Опустить в кипящую воду сосиски и варить почти без кипения 25–30 минут.

Сосиски вегетарианские

1 чашка консервированной белой фасоли, 2 чашки воды, ¼ чашки масла (лучше оливкового), 2 ч. ложки соли, 2 ч. ложки паприки, 2 ч. ложки лука в порошке (или 4 ч. ложки пассерованного, мелко порезанного), 1 ч. ложка давленого чеснока, ¼ ч. ложки молотого желтого имбиря, 1 ч. ложка молотого фенхеля (можно заменить укропным семенем или анисом-тмином), 1 ч. ложка шалфея, 1 ч. ложка перца, 1 ч. ложка соевого соуса, 2 ¾ чашки пшеничной клейковины.

Положить все ингредиенты, кроме клейковины, в блендер и получить однородную массу. Перелить в миску. Добавить клейковину и замесить тесто.

Раскатать тесто в колбаску и завернуть в фольгу на несколько оборотов. Концы завернуть. Подержать 1 час в пароварке.

Разогреть духовку до 350 ˚С в течение последних 15 минут пребывания колбасы в пароварке. Запекать 45–60 минут. Колбаса набухнет и может порвать фольгу.

Остудить и нарезать столько ломтиков, сколько необходимо для бутербродов. Эта колбаса хорошо держит форму и может быть очень тонко нарезана. Хранить в холодильнике.

Эту колбасу можно заморозить, но перед этим необходимо порезать на ломтики необходимой толщины.

Ливерные колбасы

Ливером называют продукт, получаемый из печени, легких, сердца, селезенки убойных животных. Основное, что входит в рецептуру ливерных колбас, – это говяжий и свиной ливер, а в высшие сорта добавляют свиное сало, сливочное масло, яйца.

По технологии, перед тем как фаршировать оболочку, мясо немного бланшируют или слегка обжаривают. Нередко обжаривают или отваривают и другие компоненты колбасы: пассеруют лук, чеснок, варят яйца. Дальше фарш в оболочке варят в течение 1–2 часов.

Колбаса ливерная луковая

2 кг грудинки свиной, жирной (со шкуркой), 500 г печени свиной, 300 г телятины, 250 г лука репчатого, 2 чашки бульона, 3 ст. ложки с небольшим верхом соли, 3 ст. ложки без верха перца белого молотого, 1 ст. ложка майорана, 1 ст. ложка без верха перца душистого молотого, 1 ч. ложка имбиря, 1 ч. ложка корицы молотой, 1 ч. ложка без верха ореха мускатного молотого.

Сначала сварить свиную грудинку в течение 70–80 минут, потом сварить телятину и печень в течение 5 минут. Нарезать лук и слегка поджарить. Все измельчить через мясорубку (отверстия 3 мм), после чего смешать с пряностями и солью, постепенно добавляя бульон. Оболочки наполнить колбасным фаршем.

Колбаса ливерная яичная

600 г печени свиной или говяжьей, 340 г свиных голов (только мясо), 250 г свинины нежирной или говядины, 20 яиц, 20 г пшеничной муки, 1 луковица, 50 мл молока, 100 мл бульона, 20 г соли, 0,5 г черного молотого перца, круга или черева диаметром 3–5 см.

Все используемое мясо тщательно зачистить, порезать на куски толщиной около 1 см, положить в кипящую воду на 20 минут до потери цвета. Далее бланшированное таким образом сырье охладить до 10–12 °С. Мелко порезать лук и обжарить его на свином жире. Готовое сырье 2 раза измельчить на мясорубке с диаметром отверстий решетки 2–3 мм, добавить яйца, муку, молоко соль, лук, бульон и специи. Соединенную массу перемешать 5–6 минут. Фаршем набить оболочку, связать шпагатом, формуя батоны, и варить в воде при температуре 80 °С

до достижения в центре продукта температуры 70–72 °С. Затем колбасу вынуть, охладить под душем в течение 0,5 часа, а затем поместить для полного охлаждения в холодильник.

Колбаса ливерная со шпиком

500 г почек или печени вареных, 350 г путового сустава, свиной шкурки, свиных ножек, губ, ушей, 300 г отварной говядины, 100 г говяжьих семенников, 150 мл бульона (после варки субпродуктов), 100 г шпика свиного, 50 г пшеничной муки, 20 г соли, 1 г перца черного молотого, 1 г перца душистого (или кориандра), свиные или говяжьи черевы.

Мясное сырье для колбасы зачистить, нарезать кусочками и варить в воде в течение 2–3 часов. Губы, уши, шкурку, мясокостное сырье варить в воде в течение 4–6 часов, затем отделить кости и охладить. Шпик нарезать кусочками по 4–8 мм. Мясное сырье перемолоть на мясорубке 2 раза (отверстия 2–3 мм). В общую массу добавить измельченный шпик, соль, бульон, специи и все хорошо перемешать в течение 5–8 минут. Полученным фаршем набить оболочку, перевязать шпагатом, формуя батоны, которые потом варить в воде при 80 °С до тех пор, пока температура в середине батона не достигнет 70–72 °С. Готовую колбасу охладить в проточной воде 0,5 часа и поместить для полного охлаждения в холодильник.

Колбаса ливерная сельская

1 кг свиной головы (мясо), 1 кг грудинки жирной свиной (со шкуркой), 1 кг свиной печени, половина корня средних размеров сельдерея, 2 моркови, 2 луковицы, 1 средний пучок зеленого лука, 60 мл бульона, 3 ст. ложки соли, 4 зубчика чеснока, 2 ст. ложки майорана, 2 ст. ложки черного молотого перца.

Взять половину свиной головы (примерно 1 кг мяса), грудинку, сельдерей и морковь и варить около 2 часов. Мясо отделить от кости. Почистить чеснок, лук и недолго тушить на горячем масле до степени прозрачности. После этого все пропустить через мясорубку (с отверстиями в решетке 4,5 мм). Добавить пряности, бульон и все хорошо перемешать. Фарш набить в колбасные оболочки. Колбасу варить 1 час.

Колбаса ливерная крестьянская

2 кг грудинки жирной свиной (со шкуркой), 800 г печени свиной, 800 г свинины постной, 2 луковицы, 2 чашки бульона, 3 ст. ложки

с небольшим верхом соли, 3 ст. ложки без верха перца белого молотого, 2 ст. ложки майорана, 1 ст. ложка без верха мускатного ореха молотого, 1 ст. ложка без верха имбиря молотого.

Только что ошпаренную кипятком печень как можно быстрее пропустить через мясорубку (отверстия 8 мм). Свиную грудинку и постную свинину варить в течение 1 часа, после чего пропустить вместе с нарезанным луком через мясорубку (отверстия 4,5 мм). Добавить соль, пряности и, быстро перемешивая, постепенно влить бульон. Фарш набить либо в оболочки типа «Натурин-трипан» (для колбас без копчения), либо в оболочки «Натурин-Р2» (для колбас с копчением).

Колбаса ливерная копченая

850 г свиных вареных голов (только мясо), 750 г печени свиной или говяжьей, 20 г репчатого лука, 20 г соли, 0,5 г перца черного молотого, 0,5 г перца душистого, говяжьи черевы.

Подготовка ингредиентов, приготовление фарша, варка колбас осуществляются точно так же, как и при изготовлении колбасы ливерной яичной. После охлаждения готовой продукции оболочку колбасных батонов сушить и коптить в течение 40 минут холодным дымом при температуре 25–27 °С.

Колбаса ливерная с орехами

2 кг телятины, 500 г свиной печени, 800 г шпика, 300 г белого хлеба, 200 г чищенного и мелко рубленного миндаля или лесных орехов, 100 г соли, 30 г черного перца, 20 г корицы.

Печень и телятину бланшировать в кипящей воде, пока они не потеряет своего натурального цвета. Хлеб замочить в воде и отжать. Все сырье пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить орехи, пряности и массу хорошо вымесить.

Фарш набить в узкие свиные черева, которые равномерно перевязать, и варить 15–25 минут.

Зельц

Зельцы являются разновидностями колбасных изделий. В зависимости от вида зельц готовят из свиного и говяжьего мяса, шпика, языков, печени и других субпродуктов. При производстве некоторых видов зельца используют также пищевую кровь.

Сваренное сырье измельчают и тщательно перемешивают со специями (чеснок, перец, корица, гвоздика, кориандр) и вкусовыми добавками (сахар, соль). Зельц употребляют только в качестве холодных закусок.

В домашних условиях его можно хранить в холодильнике не более 12 часов.

Зельц обыкновенный

16 кг свиной головизны (без костей), 8 кг щековины и губ бычьих, 2 кг языков, 8 кг бульона телячьего густого, 300 г вязки, 20 свиных желудков или пузырей, 8 головок лука мелкорубленого, 100 г соли, 100 г перца толченого, 5 г майорана.

Зельц чаще всего приготавливается посредством вываривания голов или ножек свиньи, теленка или быка. Предварительно все засолить с селитрой на 1,5–2 недели, после чего готовить наподобие студня до освобождения мяса от костей. Очищенное от костей мясо порубить ножом и смешать с вываренным из них бульоном, добавить специи, в некоторых случаях – уксус, лимонный сок или белое вино. Затем продукту дать покипеть, немного остыть и уже после этого начинать выкладывать массу в мочевые пузыри, свиные желудки или короткие обрезки слепой кишки. После этого завязать батоны и снова варить около 1,5 часа. Затем уложить под пресс, заблаговременно сделав несколько проколов тонким шилом для излишков воздуха и бульона.

Зельц белый

1,4 кг мяса свиных голов (соленого), 150 г свиной шкурки, пятачков и ушей, 60 мл бульона, 20 г соли, 0,8 г перца черного молотого, 0,3 г корицы, 0,2 г гвоздики, пузыри для оболочки.

Мякоть свиных голов зачистить и залить рассолом с 9 % поваренной соли, 0,05 % нитрита натрия и 0,5 % сахара. Мясо солить при температуре 2–4 ˚С на протяжении 4–5 суток. Посоленное мясо извлечь из рассола, положить в воду и варить 2–

3 часа, после чего охладить, порезать кубиками по 2 см. Свиную шкурку, пятачки и уши зачистить, тщательно вымыть и варить при 95 ˚С в течение 5–6 часов до полного размягчения, после чего пропустить через мясорубку (отверстия 2–3 мм). Получившийся от варки бульон фильтровать. Все подготовленные мясные ингредиенты тщательно перемешать, одновременно добавляя остаток соли, бульон и специи. Готовым фаршем набить оболочку, зашить крепкой ниткой либо перевязать шпагатом свободный конец и в течение 2 часов варить в воде при 90 ˚С. Далее вареные зельцы охладить 1–2 часа, поместить между двумя досками, подпрессовать и выдержать для окончательного охлаждения еще некоторое время.

Зельц французский

16 кг шпика, 16 кг языков бычьих (солено-вареных), 30 шт. кишок (синюг бычьих), 100 г селитры, 100 г соли, 100 г перца белого толченого, 50 г мускатного ореха, 50 г гвоздики, 50 г корицы.

Шпик и языки нарезать на продольные полосы толщиной 2 см и сложить в ряд поочередно, пересыпая пряностями. Потом всю массу выложить в бычью синюгу, туда же долить 400 мл расплавленного лянспика. Кишку перевязать несколько раз, обернуть холстом, снова перевязать и варить в бульоне около 3 часов. После этого продукт положить под пресс на 12 часов, затем холст снять.

Зельц домашний

1 кг свинины с лопатки (со шпиком и шкуркой), 800 г мяса со свиной головы или свиной грудинки (со шкуркой), 400 г свиной шкурки, 2 ст. ложки с верхом соли или смеси для посолки, 40 г репчатого лука, ½ ст. ложки перца белого молотого, 1 ст. ложка порошка «Магги», 1 ч. ложка без верха ореха мускатного молотого (или мускатного цвета), 1 ч. ложка без верха перца душистого молотого, 1 ч. ложка с верхом тмина.

Все мясные компоненты и шкурку выложить в кипящую воду и варить в течение 1 часа. Мясо с лопатки разрезать на полоски длиной 4 см и толщиной 5 мм. Мясо с головы (или грудинку) и шкурку измельчить вместе с луком на мясорубке (отверстия 4,5 мм). В полученную массу добавить полоски мяса и пряности. После этого все хорошо перемешать. Готовым фаршем набить искусственные оболочки. Длительность варки колбас – 1 час.

Зельц красный

320 г шпика свиного хребтового, 300 г шкурки свиной, 200 г языков свиных или говяжьих, 120 г печени свиной или говяжьей, 300 мл крови, 35 г соли, 0,05 г нитрита натрия, 0,6 г перца черного молотого, 0,4 г корицы, 0,2 г гвоздики, пузыри для оболочки.

Натереть сухой солью шпик, после чего нарезать его на кубики по 1 см. Затем варить языки около 50 минут, снять кожицу, охладить и также нарезать на куски по 1 см. Печень порезать на куски толщиной 10–12 мм, хорошо промыть и в течение 10–15 минут бланшировать в кипящей воде. Свиную шкурку почистить и варить 5 часов (в соотношении с водой 1:1). Вареные шкурку и печень 2 раза пропустить через мясорубку (отверстия 2–3 мм). Готовые мясные компоненты перемешать 6–8 минут, постепенно добавить свежую кровь, кусочки шпика, языка, специи, посолочные вещества, соль. Готовым фаршем наполнить пузыри, завязать шпагатом или зашить свободный конец прочной ниткой, варить в воде в течение 3 часов при средней температуре 90 °С, после чего охладить и прессовать точно так же, как белый зельц. После прессования зельц рекомендуется опустить на 2–3 минуты в кипящую воду для очистки поверхности от желе и жира.

Зельц свиной обычный

На 5 кг сырья 4,5 кг мяса свиных голов, 1,5 кг клейдающих продуктов, 2 стакана упаренного бульона, 180 г соли, 3 г перца, 1,5 г корицы, 1,5 г гвоздики.

Основным сырьем для свиного зельца является мясо свиных голов и так называемые клейдающие продукты: свиные шкурки, ножки и уши.

Свиные головы отварить до готовности, очистить от костей и после остывания нарезать кусочками (кубиками и брусочками). Клейдающие продукты после варки и освобождения от костей пропустить через мясорубку.

Далее все составные части зельца смешать, добавляя крепкий бульон, оставшийся после варки клейдающих продуктов. Полученной массой наполнить свиные и говяжьи пузыри. В узкой части пузыря предварительно сделать отверстие – не широкое, но достаточно удобное для заполнения пузыря фаршем.

Заполнив пузырь доверху, отверстие зашить через край суровой ниткой или тонким шпагатом, чтобы не вытекала масса, затем собрать зашитый конец в один пучок и туго ее перевязать.

Подготовленные указанным способом пузыри с содержимым

варить на небольшом огне (при чуть заметном вздрагивании поверхности воды) в течение 2–4 часов, в зависимости от размеров пузыря. Готовность зельца определять путем прокола пузыря тонкой спицей или иглой. Зельц считается готовым, если в месте прокола будет вытекать прозрачный бульон. После варки зельц положить под пресс (доска с небольшим грузом) в холодном месте до полного остывания (на это потребуется около 10 часов). Готовый зельц имеет плотную консистенцию.

Зельц кровяной

На 1 кг сырой свиной или говяжьей крови 1 кг шпига, нарезанного кусочками, 750 г вареного языка, 500 г свиной вареной шкурки, 85 г соли, 2/3 ч. ложки молотого перца.

Кровяной зельц готовить так же, как и обычный свиной зельц.

Зельц из свиной головы

2 кг головы поросенка, 4 шт. лаврового листа, 1 морковь, 10 шт. перца черного горошком, 6 зубчиков чеснока.

Голову варить 5 часов. За час до готовности добавить специи: черный перец горошком (можно немного молотого), лавровый лист и морковь. Через 5 часов отделить мякоть от костей, мелко нарезать.

Для красоты можно добавить зелень петрушки, морковь (которая варилась с мясом). Выдавить чеснок по вкусу. Все перемешать, сложить в марлю, завязать и поставить под пресс (в миску положить мясо в марле, сверху – еще миску, а в нее – ведро с водой) на ночь. Утром зельц готов. Из этого количества получается 1 кг готового зельца.

Зельц по-румынски

Наиболее мясистые части свиной головы, щеки, тщательно очищенные уши, кусочки шкурок, язык, сердце, 2–3 лавровых листа, соль, черный горький и душистый перц, кориандр.

Все продукты хорошо промыть, положить в кастрюлю с холодной водой, добавить 2–3 лавровых листа, немного соли и поставить варить. Сваренные почти до полной готовности продукты после остывания нарезать длинными тонкими ломтиками. Смешать все в миске, куда добавить несколько чашек бульона, а также пряности (черный горький и душистый молотый перец, кориандр) по вкусу.

Заранее приготовить, тщательно очистив и промыв, свиной

желудок, который затем и заполнить полученной массой. При этом более крупные куски уложить в продольном направлении для придания готовому зельцу более красивого вида. После наполнения желудок зашить и варить на слабом огне около 45 минут в оставшемся бульоне. Сваренный зельц поставить на стол, поверх него положить доску и небольшой груз и выдержать до полного остывания.

При желании такой зельц можно коптить несколько часов холодным дымом.

Зельц из свиной головы с языком и сердцем

2 кг головы свиной с ухом, 1 говяжий язык, 500 г говяжьего сердца, 1 свиной желудок, 2 яйца, 2 головки лука репчатого, 1–2 головки чеснока, перец, кориандр, лавровый лист, соль по вкусу.

Свиную голову (желательно не меньше половины) с ухом порубить и вымачивать 2–3 часа. Ножом соскрести кожицу до белизны, сполоснуть в слабом растворе марганцовки, потом промыть в проточной холодной воде. В высокой кастрюле вскипятить 2 л воды. Заложить в кастрюлю куски головизны, говяжий язык, сердце. Когда вода закипит, все время снимать пену, можно слить первый бульон. Положить в бульон лук, пару листиков лаврового листа, немного соли. Варить 2–3 часа – до тех пор, пока мясо не будет легко отделяться от кости. Все вынуть из бульона, горячим отделить мясо от кости, мелко порубить. Можно пропустить через мясорубку с крупноячеистой решеткой. Посолить, мелко нарубить чеснок, взбить яйца, добавить специи и, по желанию хозяйки, все, что идет к мясу. Влить в фарш 1 стакан бульона, в котором все варилось.

Желудок почистить, ополоснуть в слабом растворе марганцовки, промыть проточной водой. Влить фарш в желудок. Тщательно зашить двойным швом, чтобы не осталось даже крошечных отверстий, через которые мог бы вытечь фарш.

В оставшийся бульон долить воды, вскипятить и опустить туда начиненный желудок. Варить 1,5 часа, снимая пену. Вынуть, положить в плоскую посудину, накрыть плоской тарелкой или разделочной доской. Сверху поставить гнет – трехлитровую банку или кастрюлю с водой. Держать 2–3 часа. Потом поставить в холодильник, чтобы зельц застыл. Подавать как закуску или с мясным ассорти.

Зельц из индюшиной печени

Печень индюшиная, свиные шкурки, лук, морковь, перец, соль, кориандр, чеснок.

Свиные шкурки отварить в течение 1,5 часа. За 20 минут до

готовности добавить куски печени, нарезанный лук и морковь. Остудить.

Шкурки и печень нарезать небольшими кусочками, растолочь несколько зубчиков чеснока. Выложить в емкость, залить бульоном, посолить, поперчить, добавить специи. На 2 часа поставить в холодильник. Перед подачей нарезать на куски.

Зельц домашний куриный

1 кг куриных окорочков, 1 морковь, 20 г желатина, соль, специи.

Окорочка помыть и порезать на произвольные куски. Поставить тушить их в толстостенной кастрюле. Крышку у кастрюли плотно закрыть. Воду в процессе тушения подливать не нужно. Добавить к окорочкам почищенную морковь, посолить и поперчить их в процессе тушения. Тушить окорочка нужно около часа. Если они готовы, мясо должно легко отделяться от костей.

Пока тушатся окорочка, замочить желатин в ¾ стакана холодной воды. По истечении часа достать из кастрюли окорочка, отделить мясо от костей, мясо измельчить. Смешать куриное мясо, мелко порубленную морковь и замоченный желатин (его нужно распустить на водяной бане или в микроволновке) и оставшийся в кастрюле куриный сок.

Взять 1,5-литровую пластиковую бутылку, вымыть, отрезать горлышко и залить внутрь получившуюся куриную массу. Поставить в холодильник до полного застывания. Далее разрезать бутылку при помощи острого ножа, освободить зельц. Нарезать и подать к столу, украсив зеленью.

Зельц печеночный

0,5 кг любой печени, 0,4 кг сала (или шпика), 5 ст. ложек манной крупы, 3 сырых яйца, 4 вареных яйца, 4 зубчика чеснока, 1 морковь, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени, 1 ст. ложка мелкой соли «Экстра», перец черный молотый, пряности.

Сырую печень (любую) мелко нарезать. Сало или шпик тоже мелко нарезать. Сложить все ингредиенты в глубокую миску. Добавить сырые яйца, манную крупу (5 столовых ложек с горкой). Все тщательно перемешать, посолить, поперчить.

Морковь сырую очистить и натереть на терке, добавить к общей массе. Лук зеленый, чеснок, зелень петрушки и укропа мелко-мелко порубить и тоже добавить в общую массу. Тщательно вымесить, можно дать массе настояться 30–60 минут.

Отварить и очистить яйца. Взять целый целлофановый пакет

и ложкой выложить в него печеночную массу (одну четверть), сверху положить в ряд два вареных яйца, а сверху опять четверть печеночной массы. Завязать пакет, удаляя из него воздух, и завернуть зельц еще в один пакет и также завязать.

Половина массы израсходована, с оставшейся половиной поступить так же.

Уложить два пакета на дно пустой кастрюли, залить холодной водой и варить с момента закипания 2,5 часа.

Если в пакетах останется немного воздуха – не страшно, в процессе варки нужно переворачивать пакеты с зельцем и при необходимости доливать кипяток.

Когда зельц готов – достать его шумовкой и выложить на плоскую тарелку.

Зельц из говяжьих ушей

1 кг говяжьих ушей.

Для бульона:*1 луковица, 1 морковь, 3 горошины душистого перца, 1 ч. ложка черного перца горошком, соль по вкусу.*

Уши опалить, если нужно, вымыть, вычистить и замочить на ночь. С утра поставить варить, залив водой и добавив специи по вкусу. Довести до кипения, снять пену и убавить огонь, чтобы только слегка подрагивала поверхность. Варить 6–7 часов. Вечером достать уши из бульона, нарезать полосками, уложить в форму, влить столько бульона, чтобы масса впитала его в себя, и оставить на ночь в холодильнике, чтобы зельц застыл. Можно накрыть массу пленкой и положить легкий пресс. Перед подачей к столу форму опустить на несколько секунд в горячую воду, опрокинуть на блюдо. Украсить зельц дольками лимона, свежими овощами и зеленью.

Зельц из мяса нутрии

2–2,5 кг мяса нутрии, 2 кг свиных голов, 6 долек чеснока, головка репчатого лука, 10 г кореньев, соль, перец по вкусу.

Подготовленную тушку нутрии и свиную голову варить в небольшом объеме воды в разной посуде в течение 1 часа. Как только мясо начнет легко отделяться от костей, вынуть его и нарезать на куски желаемых размеров. Далее используется лишь бульон от свиной головы, а бульон от мяса нутрии можно слить. Мясо нутрии залить свиным бульоном, добавить растертый чеснок, коренья и слегка поджаренный лук. Бульона налить столько, чтобы заполнить пространство между кусками мяса. Все смешать и готовой массой набить пергаментный пакет. Оба конца

пакета завязать и затем 1–1,5 часа варить, после чего пакет с зельцем зажать между двумя дощечками, затянуть шпагатом и охладить.

Зельц грибной

200 г свежих грибов (боровиков, маслят и др.), 2 луковицы, 1 морковь, 5 яиц, 100 г корейки, 1 ст. ложка растительного масла, соль, молотый перец, 1 ч. ложка тмина.

Грибы промыть, отварить. Сварить вкрутую 5 яиц, накрошить грибы и яйца, добавить к ним мелко нарезанный и спассерованный в растительном масле лук, мелко нарезанную корейку, обжаренную морковь, вбить сырое яйцо, посолить, поперчить, добавить тмин. Хорошо все перемешать, выложить в марлю, связать концы и пустить в кипящую воду на 10–15 минут. Затем вынуть из воды, поместить между двумя дощечками, поставить под гнет и оставить на сутки в холоде.

Подавать со сметаной, кефиром, майонезом.

Прессколф

16 кг свиной головизны, 6 кг свинины маложирной, 3,2 кг свиных языков, 300 г вязки, 15 бычьих синюг или мочевых пузырей, 600 г соли, 100 г перца белого толченого, 100 г чеснока рубленного, 50 г корицы, 50 г ореха мускатного, 50 г гвоздики.

Языки и головизну нарезать на продольные полоски, а свинину порубить крупными кусками. Полученную мясную массу заправить пряностями и набить вручную в мочевой пузырь или бычью синюгу. Затем все это перевязать, варить в течение 1–2 часов и положить под пресс. В завершение продукт подвергнуть холодному копчению.

Суджук

Суджук представляет собой особый вид колбасы, приготавливаемой из бараньего или говяжьего мяса с бараньим или говяжьим салом. От других видов колбасных изделий суджук отличается тем, что эту плоскую по форме прессованную колбасу не варят и не коптят, как все другие колбасы, а сушат.

Суджук обильно приправляют специями и пряностями: перцем, тмином, чесноком и др.

Суджук из свинины и говядины

2 кг свинины, 2 кг говядины, 110 г соли, 5 г селитры, 5 г сахара, 30 г тимьяна, 30 г базилика, 30 г перца, 100 г кишок говяжьих.

Мясо промыть, очистить от пленок и сухожилий, но не от жира, порезать на куски весом 50–100 г, хорошо размешать с засаливающей смесью (соль, селитра, сахар), положить в чистую корзину и поставить в холодное место на 3–4 дня для того, чтобы стекла кровь.

Сухие говяжьи или свиные кишки перед набивкой выдержать в прохладной воде 7–8 часов. Засоленное в течение 3–4 дней мясо перемешать со специями (тимьян, базилик, черный молотый перец) и перекрутить в мясорубке, после чего еще раз все тщательно перемешать, выдержать в эмалированной посуде еще 12–15 часов и набить в говяжьи или свиные кишки, перекручивая их через каждые 15 см. Набивать следует не очень плотно, чтобы внутри оставалось немного воздуха и при дальнейшей раскатке не порвалась оболочка.

После набивки разделить их попарно, и в каждой паре с двух сторон выдавить немного фарша, чтобы осталось 1,5–2 см пустой оболочки. Эти края загнуть наверх и прикрепить к набитой части, после высыхания они будут достаточно крепко держаться. Можно также перевязать их шпагатом.

Набитый суждук проколоть иглой в нескольких местах, чтобы вышел воздух, попавший вместе с фаршем. Подсушить суджуки в течение 5–6 суток, повесив на сквозняке; в течение этого времени нужно два раза в день прокатывать их скалкой, начиная со следующего дня после набивки. Раскатку суджука производить от центра к краям, чтобы он принял плоскую форму. Потом сушить суджуки на сквозняке под навесом еще 30–40 дней. Готовые суджуки можно хранить 3–4 месяца в холодном месте, подвязанными по несколько штук вместе. Подавать на стол, не

снимая оболочки, нарезав тонкими ломтиками наискось.

Суджук обыкновенный

500 г мякоти свинины, 500 г мякоти говядины, кишка, молотый черный перец, чаман, соль.

Мясо пропустить через мясорубку. Добавить в фарш молотый черный перец, чаман, соль по вкусу.

Дать фаршу постоять в прохладном месте и наполнить им промытую кишку. Завязать с обеих сторон, проколоть ножом и поместить между двумя наклонными досками под пресс на 3–5 дней.

Затем подвесить сушить в проветриваемое сухое место на несколько дней.

Хранить как сухую копченую колбасу.

Суджук кавказский

10 кг говядины (без костей), 250 г соли, 10 г селитры, 100 г красного перца, 150 г чеснока, 2 г корицы, 2 г кордамона.

Куски мяса натереть смесью соли и селитры, положить в посуду и выдержать 2 дня. После этого мясо слегка обмыть холодной водой, обсушить на деревянной решетке, а затем пропустить через мясорубку, переложить в посуду, добавить толченый чеснок, молотый красный перец, корицу, кордамон, тщательно перемешать, накрыть тканью и оставить на 2–3 дня.

Говяжьи кишки разрезать на куски длиной 40 см, с одного конца перевязать шпагатом, наполнить приготовленным фаршем и перевязать шпагатом со второго конца. Слегка сжимая один конец к другому, придать колбаскам форму подковы и связать концы. Подготовленный суджук положить на стол, покрыть пористой тканью, сверху положить доску, а на нее камень, и оставить на 3 дня, а затем повесить в прохладном месте (тенистом и хорошо проветриваемом). Через 10–15 дней суджук затвердевает.

Суджук с сахаром

1 кг говядины, 30 г соли, 10 г сахара, 1 г пищевой селитры, мускатный орех, кардамон, красный жгучий перец по вкусу.

Говядину для приготовления суджука взять с лопатки – здесь мясо более жирное. Нарезая на мелкие кусочки, освобождать от сухожилий и толстых мышечных оболочек, но жир оставить.

Куски массой по 50–100 г обработать посолочной смесью

следующего состава: на 1 кг мяса – 30 г соли, 1 г пищевой селитры, 1 г сахара, затем положить в корзину и выдержать до 4 суток, чтобы отцедить кровь. Потом пропустить через мясорубку с крупной решеткой, добавить молотые специи – мускатный орех, кардамон, красный жгучий перец по вкусу. Фарш переложить в эмалированное ведро, тщательно вымесить и оставить на ночь в прохладном месте.

Выдержанным фаршем набить плотно самые узкие говяжьи или свиные черева, перекручивая их через каждые 15–20 см, чтобы получились одинаковые по длине колбаски. После набивки в каждой паре с двух сторон выдавить немного фарша так, чтобы оставалось по 1,5 см пустой оболочки. Ее загнуть и прилепить к наполненной части кишки: когда оболочка высохнет, кишка склеивается очень крепко.

Суджуки проколоть иглой в двух-трех местах, чтобы вышел воздух, попавший внутрь вместе с фаршем, а потом сушить под навесом на сквозняке 30–40 дней. В сухом прохладном месте суджуки, подвязанные по нескольку штук, хранятся около полугода.

Их подавать к столу как закуску, не снимая оболочки, нарезав тонкими косыми ломтиками.

Суджук бараний с чабрецом и острым перцем

10 кг баранины, 200 г соли, 5 г сахара, 50 г тимьяна (чабреца, богородской травы), 30 г перца.

Баранье мясо следует срезать со всей туши, следя за тем, чтобы количество жира не превышало 40 % от количества мышечной ткани. Мясо нарезать на куски весом 50–100 г, посыпать солью, селитрой и сахаром, поместить в корзинку или на наклонный стол и выдержать 3–4 суток в прохладном месте для засаливания и отцеживания крови. Затем смешать со специями и пропустить через мясорубку. Хорошо вымешанный фарш набить в узкие говяжьи кишки. Разрезать их попарно, залепить концы и сушить в течение 30–40 дней.

Хранить суджук можно 3–4 месяца в прохладном месте, связанным по нескольку штук.

Суджук с зирой

1 кг говядины 500 г соли, 2 головки чеснока, 1 ст. ложка черного молотого перца, 1,5 ст. ложки зиры, 2 м бараньей кишки.

Мясо нарезать кусками примерно по 100 г и на сутки засыпать солью. Соленое мясо вымочить в проточной воде в

течение 2 часов.

Просушивать 2–3 часа на весу. Пропустить через мясорубку с крупной сеткой мясо вместе с чесноком, молотым перцем и толченой зирой.

Баранью кишку вычистить и начинить фаршем, перекрутить через каждые 30 см, как сосиски. Начиненную кишку поставить под пресс на сутки.

Когда уберете суджук из-под пресса и под кожицей останутся пузырьки воздуха, тогда нужно сделать в этих местах проколы тонкой иглой и повесить суджук обсушиваться на 5–7 дней при температуре около 20–25 °С в тени на сквозняке.

Подавать, снимая оболочку и нарезая как колбасу.

Суджук с корицей

5 кг говядины без костей, 125 г соли, 5 г селитры, 50 г перца красного, 75 г чеснока, 1 г корицы, 1 г кардамона.

Мякоть говядины разрезать на куски размером 30х12х6 см. Затем куски мяса натереть смесью соли и селитры и выложить в чан. Выдержать 2 дня. После этого мясо слегка обмыть холодной водой, обсушить его на деревянной решетке, а затем нарезать на кусочки и пропустить через мясорубку. Полученный фарш переложить в чан, добавить измельченный чеснок, молотый красный перец, корицу, кардамон, тщательно перемешать, накрыть тканью и оставить для созревания на 2–3 часа.

Кишки крупного рогатого скота промыть, разрезать на куски по 40 см. Куски кишок с одного конца перевязать шпагатом, наполнить подготовленным фаршем и перевязать шпагатом с другого конца. Слегка отжимая один конец к другому, придать колбасам форму подковы и связать концы. Подготовленный таким образом суджук положить на стол, покрытый тканью, сверху доску, а на нее груз, и оставить на 3 дня. Затем подвесить колбаски для просушки в прохладном и хорошо проветриваемом помещении. Через 10–15 суток суджук станет твердым.

Суджук с имбирем и бадьяном

4 кг баранины (мякоть), 400 г сала курдючного, 4 г кардамона, 2 г молотого мускатного ореха, 10 г гвоздики, 30 г имбиря, 60 г измельченного чеснока, щепотка бадьяна, соль, перец молотый душистый по вкусу.

Мясо вымыть и пропустить через мясорубку, курдючный жир нарезать кубиками, соединить вместе, прибавить специи, соль, замесить как тесто, получить однородную массу. Перед

приготовлением суджука снять пробу: отобрать ложку фарша, приготовить котлету, поджарить и пробовать, достаточно ли положено специй. Если каких-либо специй окажется недостаточно, следует их добавить.

Кишки тщательно очистить, несколько раз промыть и поместить на 15–20 минут в слабый раствор марганцовки. Еще раз промыть и вывернуть, сушить не нужно. Если есть сухие кишки, процедура их обработки станет гораздо проще. Кишки разрезать на куски длиной по 40–50 см. Снять с мясорубки решетку, надеть трубку, натянуть на нее кишку, свободный конец плотно перевязав шпагатом.

Когда трубка будет плотно прикручена, закладывать мясо в мясорубку и пропускать его в кишку. Так как кишка может сорваться с трубки, делать все надо очень осторожно, место их соединения постоянно придерживать рукой. Заполнять кишку мясом следует не очень плотно, там должен остаться воздух, чтобы кишка не порвалась при раскатке. Конец, снятый с трубки, тоже завязать шпагатом. Каждый готовый суджук опускать на 2–3 минуты в кипящую, воду и сразу вывешивать сушиться. На следующий день суджук положить под пресс или два раза в день прокатывать каталкой, чтобы суджук принял плоскую форму. Прокатывать и подсушивать суджук следует до тех пор, пока он не станет сухим, а по форме – плоским. Раскатку суджука производить от центра к краям.

Фаршированные колбасы

Под фаршированными колбасами подразумевают наивысшие сорта вареных колбас. Такие колбасы отличаются самым изысканным и тонким вкусом, а также чрезвычайно привлекательным внешним видом.

Фаршированные колбасы готовят из лучшего, самого отборного телячьего мяса, нежирной свинины, языка с добавлением молока, шпика, яиц, масла и фисташек.

Форма у этого вида колбас представляет собой очень толстые, широкие батоны с начинкой в виде звезды, елочки, шахматной доски и т. д. Также к виду фаршированных относятся и языковые колбасы. В состав фаршированной языковой колбасы входят вареные говяжьи языки, шпик твердый и полутвердый, говяжье мясо высшего сорта, нежирная свинина, сахар, мускатный орех, фисташки, перец черный и душистый, соль.

Колбаса фаршированная

2,5 кг нежирная свинины, 2,5 кг нежирной говядины, 2,2 кг жирной свинины, 1,2 кг шпика свиного (полутвердого), 1,2 л воды, 800 г языков говяжьих вареных, 800 мл молока, 200 г сливочного масла, 200 г пшеничной муки, 12 яиц, 200 г соли, 10 г перца белого молотого, 5 г мускатного ореха, 0,5 г нитрита натрия, глухие концы говяжьей слепой кишки диаметром около 12 см для оболочки.

Говяжьи языки предварительно залить охлажденным рассолом (готовится из расчета: на 10 л воды 1,8 кг соли, 50 г сахара и 0,5 г нитрита натрия) и выдержать в течение 12 дней. Затем посоленные языки варить в кипящей воде 50–60 минут, снять с них кожицу и разрезать вдоль на 4 равные части.

Говядину и нежирную свинину нарезать пластинами толщиной не более 2 см и весом около 100 г, после чего поместить в кипящую воду на 10 минут, охладить до 10 °С и пропустить через мясорубку (диаметр отверстий 2–3 мм). Сырую жирную свинину измельчить на мясорубке (диаметром отверстий 2–3 мм) отдельно. После этого говядину и свинину подвергнуть четырехкратному измельчению на мясорубке, добавляя воду, половину молока и соль, перемешать в однородную массу с подготовленной жирной свининой, мукой, яйцами, маслом, специями и второй половиной молока.

Соединение ингредиентов в единую массу осуществляется приблизительно за 7–8 минут до того, как фарш загустеет, после

чего его нужно поставить на 12–15 минут в холодильник. Свиной шпик нарезать пластинками толщиной 4 мм, длиной 30 см, шириной около 20 см. Далее на пластинку шпика наложить слой охлажденного фарша толщиной 5 см. Куски языка, разрезанные вдоль и заранее обернутые слоем шпика, поместить в середину фарша. Вместе с фаршем слоеный шпик свернуть, придавая ему форму батона. После этого его аккуратно поместить в говяжью оболочку или завернуть в целлофан (3–4 слоя). Батон связать шпагатом через каждые 5 см, а на завязанных концах устроить петельку. Батоны колбасы в кишечной оболочке проколоть иглой или шилом в нескольких местах для удаления скопившегося воздуха. Варить батоны в воде в подвешенном состоянии при температуре 70–80 ˚С на протяжении 2 часов. Степень готовности можно определить по достижении в центре батона температуры порядка 70 ˚С. Колбасу сначала охладить в холодной воде в течение 20 минут, а затем в холодильнике при 5 ˚С в течение 10 часов. Фаршированную колбасу можно хранить до 5 суток в холодильнике при температуре 4–8 ˚С.

Колбаса, фаршированная в свиной сетке

Любое полужирное мясо, свиное твердое сало в пропорции 80/20, молотая сладкая паприка, фенхель, чеснок, дробленые фисташки, черный молотый перец, сухой майоран, мускатный орех, соль по вкусу.

Приготовить фарш со специями и пряностями по своему вкусу. Если желаете получить что-то типа венгерской колбасы – можно добавить молотую сладкую паприку; итальянский вкус дадут фенхель и дробленые фисташки. Ну а наше национальное – это, конечно, чеснок. Свежий черный молотый перец, майоран сухой, мускатный орех – на любителя.

Мясной фарш делают так: нарезать длинные тонкие полоски диаметром до 1 см – 20–30 % от всей массы мяса. Такие же «карандашики» сделать из сала. Остальное мясо пропустить через мясорубку. Теперь все смешать, добавить столовую ложку коньяка или водки на килограмм фарша и отправить в холодильник на пару дней.

Тщательно промыть свиную сетку, нарезать на квадраты с диагональю 20–25 см, подсолить и держать рядом с фаршем.

Извлечь маринованное мясо, добавить воду, вымешать. Отложить отдельно «карандашики». На сетку наложить фарш и красиво выложить по всей длине мясные и сальные полоски. Формовать колбаску диаметром 5–6 см, туго обернуть сеткой, завязать концы. Поставить ее в духовку на 1 час до

подрумянивания.

Колбаса языковая

400 г говядины 1 сорта, 400 г свиной грудинки, 400 г говядины высшего сорта, 400 г предварительно сваренного хребтового шпика (без шкурки), 400 г языка соленого, сваренного без шкурки, 45 г соли, 0,1 г нитрита натрия, 2 г перца черного молотого, 3 г перца белого молотого, 1 г мускатного ореха, 1 г кориандра, черевы диаметром 40–45 мм или целлофан.

Языки предварительно засолить и варить в кипящей воде 45–60 минут. Затем охладить, снять с них шкурку и нарезать на кубики стороной 1 см. Шпик хребтовый варить в воде 30–40 минут, охладить, порезать на кубики по 1 см. Свиную грудинку и говядину измельчить на мясорубке с диаметром отверстий решетки 8 мм. Смешать с посолочными веществами, нарезанными языком и шпиком и со специями. Перемешивание длится 5–7 минут. Загустевшим фаршем наполнить оболочки, связать шпагатом батоны длиной до 40 см, навесить их на рамы и коптить густым дымом при температуре 35–45 °С в течение 1–2 часов, затем варить 45–50 минут в воде при температуре 75–80 °С до достижения в центре батона 68–70 °С. Охладить колбасу сначала под водяным душем (30–40 минут), а затем в холодильнике.

Колбаса испанская белая без шпика

Постная телятина, жирная свинина, шпик, соль, кишка.

Телятину и постную свинину вымочить 6–12 часов, бланшировать до потери красного цвета, охладить, затем пропустить через волчок и куттер. На куттере к массе прибавить свежую свинину или шпик. Всю массу после смешивания разложить тонким слоем на противне и быстро охладить при температуре –1 °С в течение 1–2 часов, после чего вложить в оболочку.

Вкладывание в оболочку производится следующим образом: из пласта засоленного хребтового шпика или высоленной грудинки нарезать листы толщиной 2–3 мм, длиной 350 мм и шириной, равной половине окружности оболочки, т. е. 150–180 мм. Лист жира положить на стол, на него наложить слой фарша и покрыть его вторым листом жира. Всю массу закрутить в ролик. Жир смазать водой и ролик вручную вдеть в кишку (говяжью синюгу, широкую или экстра). Кишку завязать, колбасу зашнуровать.

Колбасу не стоит обжаривать, а после шнуровки и осадки ее нужно сварить.

Колбаса испанская красная со шпиком

Телятина, говядина, постная свинина, шпик, соль, селитра.

Телятину и постную свинину засолить в форме шрота или измельченной на куттере эмульсии с добавлением 5 % льда за 48 часов до приготовления смеси. В день изготовления продукта шрот или эмульсию снова измельчить на куттере, затем смешать в мешалке со шпиком и вручную вложить в говяжью синюгу. Затем продукт зашнуровать, выдержать, слегка обжарить и варить.

В колбасную массу входит селитра. Продолжительность выдерживания – 3–4 часа в охлаждаемой камере и 2 часа в помещении перед обжаркой до полного окрашивания фарша.

Испанскую красную колбасу лучше всего выдерживать после шприцовки в осадочной с температурой 3 °С до следующего дня, т. е. не менее 12 часов.

Колбаса гамбургская

Телятина, говядина, постная свинина, шпик, язык, соль, селитра.

К общей массе примешивают засоленный, сваренный, очищенный, нарезанный кубиком или цельный, завернутый в шпик язык и нарезанный кубиками шпик. Колбасную массу уложить на слой шпика, покрыть другим слоем, вложить в кишку вручную; в дальнейшем процесс тот же, что и в предыдущих рецептах. В колбасную массу входит селитра.

Слойка ветчинная

Ветчина, шпик, языки, соль.

Шпик порезать листками. Кроме шпика пластами порезать малосольную сваренную ветчину и засоленные, сваренные и очищенные языки. Толщина пласта шпика – 2 мм, ветчины и языка – 3–5 мм. Фарш готовить так же, как для испанской красной колбасы, но без шпика. Укладка производится следующим образом: на стол положить слой жира, на него слой фарша толщиной 6–10 мм, затем слой языка или ветчины, снова слой фарша и жира и т. д., причем сверху должен быть слой жира. Всю массу свернуть в ролик, вручную вложить в кишки. Колбасу шнуровать и в дальнейшем обрабатывать так же, как испанскую

красную колбасу, но слойку ветчинную обязательно после варки надо прессовать в горячем виде и охлаждать.

Крупяные колбасы

Крупяные колбасы имеют такую же давнюю историю, как и мясные колбасы. Многие кухни мира предлагают различные рецепты крупяных колбас. Готовить их довольно легко, они очень вкусны и значительно разнообразят меню. Подают крупяные колбасы как в горячем, так и в холодном виде.

Ведерай

2¼ стакана ячневой крупы, 300 г сала из кишок, 300 г печени, 300 г сердца, 300 г почек, 3 луковицы, 210 г свиного шпика, перец черный молотый, соль.

Крупу ошпарить кипящим молоком и поставить в горячую духовку на слабый огонь для набухания. Затем добавить поджаренное с луком сало, пропущенные через мясорубку почки, сердце, печень, перец, соль, перемешать. Полученной массой начинить подготовленные толстые свиные кишки, концы их завязать, колбаски положить на смазанный маслом противень и жарить в умеренно нагретой духовке 1,5 часа, время от времени переворачивая.

Колбаски маленькие крупяные

100 г риса, 150 г ячневой (перловой) крупы, 2 головки лука, 100 г топленого масла или маргарина, 0,5 л молока, 250 г изюма, 100 мл патоки (ягодной), 1,5 ст. ложки соли, ¼ ч. ложки имбиря, ¼ ч. ложки чесночного порошка, тонкие кишки (можно искусственные), вода.

Крупу отварить до полуготовности. Мелко нарезать лук, изюм промыть в теплой воде. Перемешать кашу, лук, изюм, пряности и приправы.

Начинить каждую кишку наполовину и, сдвигая начинку порциями, завязать аккуратно через интервал, а затем разрезать на маленькие колбаски.

Колбаски наколоть, сложить в глубокую толстостенную сковороду и залить слабым раствором патоки (воды налить столько, чтобы указанное количество патоки развелось до почти неощутимой сладости). Поместить сковороду в топку печи и выпекать колбаски при температуре 150 °С в течение 35–45 минут.

Колбаски подавать только горячими, когда они чуть

подрумянятся, с моченой брусникой.

Колбаса крупяная

0,5 кг кишок, 5 стаканов перловой крупы, 2–3 л воды, 0,5 кг шпика, 2–3 крупные луковицы, 100 г жира, 1 ч. ложка сахара, ½ ч. ложки майорана, ½ ч. ложки тимьяна, ½ ч. ложки черного молотого перца, ½ ч. ложки душистого перца, соль.

Крупу промыть теплой водой и варить в подсоленной воде. Шпик нарезать кубиками и слегка обжарить с луком и добавить к крупе. Доведенную до неполной готовности кашу остудить, добавить пряности, перемешать и заполнить ею кишки. Концы завязать. Подготовленную колбасу положить в теплую воду, заправить пряностями, солью и варить на слабом огне до готовности.

Перед подачей на стол обжарить в жиру. Чтобы колбаса не потрескалась, ее нужно предварительно смочить теплой водой.

Колбаса грубая крупяная

500 г прослойной свинины или грудинки, 500 г шкурки, 750 г свежей свиной печени, 750 г перловой крупы, 40 г соли (примерно 2 ст. ложки с небольшим верхом), 1 ч. ложка молотого душистого перца без верха, 1 ст. ложка майорана, 1 ст. ложка белого молотого перца без верха.

Свинину и шкурку положить на 60 минут в слабо кипящую воду. За 10 минут до окончания варки положить туда же печень. Затем все пропустить через мясорубку (диаметр отверстий решетки 4,5 мм). Тем временем крупу залить теплой водой (0,75 л) и оставить на 40 минут для того, чтобы она разбухла. Затем воду слить, а крупу добавить в фарш. Все перемешать, постепенно добавляя пряности. Свиные черевы наполнить фаршем и поместить на 30 минут в воду при температуре 72 °С. Колбасу вынуть из воды и охладить в прохладном помещении.

Крупяную колбасу подавать в холодном виде или, слегка поджарив, с жареным картофелем.

Тулдамыш с пшенной кашей

300 г свиных кишок, 440 г пшена, 150 г свиного или бараньего сала, 100 г репчатого лука, соль, специи.

Нарезать мелкими кусочками сало, репчатый лук, перемешать и поставить тушить в посуде, в которой будет вариться каша. Протушив до полуготовности, залить горячей

водой (1 л воды на 440 г крупы), посолить по вкусу, положить молотый черный перец и довести до кипения. Засыпать промытое пшено, время от времени помешивая. Как только каша загустеет, снять с плиты и дать остыть. Подготовленные свиные кишки плотно набить кашей, перевязать в нескольких местах шпагатом, чтобы получились небольшие колбаски, и отварить в подсоленной воде. Затем вынуть из воды шумовкой, уложить на противень и поставить в жарочный шкаф подсушить.

Готовый тулдамыш подать с растопленным сливочным маслом в горячем или холодном виде.

Кишки с гречневой крупой

4 стакана гречневой крупы, 1 стакан крови, 1 стакан смальца, соль, перец.

4 стакана гречневой крупы развести стаканом крови и запарить стаканом кипящего смальца, вымешать, посолить, посыпать перцем, налить свободно в кишки, пока еще не остыла каша, завязать, выровнять. Положить в большую кастрюлю с холодной водой, варить 45 минут, переворачивая кишки, чтобы равномерно варились. Крышкой не накрывать, чтобы не полопались. Когда кишки сварятся, вынести их на холод. Холодные кишки резать на куски и поджаривать на смальце.

Бумбар рисовый

Кишки бараньи длиной 30 см, 50 г риса, 15 г репчатого лука, 20 г зерен граната, перец, соль.

Рис отварить до полуготовности, откинуть на сито, облить теплой водой, дать стечь, а затем переложить в кастрюлю. Смешать с обжаренным мелко нарезанным репчатым луком, гранатовыми зернами, посолить, посыпать перцем, полить разогретым топленым маслом и довести до кипения на небольшом огне. Снять, когда рис будет готов. Бараньи тонкие кишки вывернуть, тщательно промыть, один конец крепко завязать шпагатом, а с другого конца при помощи специального шприца не очень плотно заполнить подготовленным фаршем и крепко завязать. Заполненные кишки разделить на части и перевязать шпагатом.

Подготовленный бумбар посыпать солью, слегка протереть, хорошо промыть, положить на сковороду с растопленным маслом, смазать сверху маслом и поставить на 15 минут в жарочный шкаф.

Колбаса картофельная

1 кг картофеля, 2 яйца или 150 г манной крупы, 50 г свиного жира, 60 г репчатого лука, 1–2 зубка чеснока, укроп, соль, кишки.

Сырой очищенный картофель натереть, добавить яйца или манную крупу, соль, перец по вкусу, лук, слегка поджаренный в свином жиру, мелко нарезанный чеснок, сухой или соленый укроп и все тщательно перемешать. Этой массой начинить подготовленные кишки, завязать их и поджарить в свином жиру в жарочном шкафу.

Порезать на куски и подать, поливая жиром, в котором колбаса жарилась.

Ат-картасы

Конские (или говяжьи) толстые кишки, соль.

Конские (или говяжьи) толстые кишки тщательно промыть, нарезать кусками длиной 25–30 см. Маленькой скалкой или пальцами вывернуть каждый кусок наизнанку так, чтобы все сало на кишках осталось внутри. Куски завязать с двух концов, чтобы при варке жир не вытекал. На 5–6 минут положить в кипящую воду, затем вынуть и немного остудить. Обработанные таким образом кишки уложить на доску и тщательно соскоблить ножом верхний тонкий слой. Потом снова обмыть в теплой воде, положить в кастрюлю, залить водой (настолько, чтобы вода покрывала кишки), добавить соль и варить 2 часа.

Сваренные кишки охладить, нарезать небольшими кружочками (2–3 см) и подать на стол с горчицей или хреном.

Кишки бараньи тушеные

1 кг бараньих кишок, 200 г сливочного масла, 1 ст. ложка томата-пюре, черный молотый перец, соль.

Очищенные кишки сплести косичками, залить водой и отварить. После этого выложить на горячую сковороду со сливочным маслом, посыпать перцем, посолить, залить бульоном или горячей водой, чтобы кишки были полностью покрыты, добавить томат-пюре и тушить в жарочном шкафу до готовности.

Подать к столу как горячую закуску, поливая соусом, в котором тушились кишки. Можно подавать и как второе блюдо.

Кишки молодого барашка тушеные

200 г кишок молодого барашка, 1 ст. ложка сливочного масла,

50 г томатного соуса, молотый черный перец, молотый красный перец, соль.

Готовить, как в предыдущем рецепте, только кишки сплести не косичками, а колечками, и посыпать смесью черного и красного перца. При тушении томат-пюре не добавлять.

При подаче полить жидкостью, в которой тушились кишки, и отдельно приготовленным томатным, соусом.

Няня

500 г сухих свиных кишок, 200 г гречневой жидкой каши, ½ яйца, сало свиное, соль.

Сварить на молоке жидкую гречневую кашу, охладить ее, перемешать с сырыми яйцами, налить полученную массу в подготовленные кишки, завязать их с обоих концов и обжарить на свином сале.

Подавать к щам из квашеной капусты.

Курзе с бараньими кишками

300 г бараньих кишок, 100 г легкого, 100 г внутреннего сала, 1 яйцо, ½ стакана уксуса, тмин, барбарис, перец, соль, 600 г муки, 1 стакан кислого молока.

Бараньи кишки несколько раз тщательно промыть и сварить до готовности. Затем вынуть их из бульона, посолить, положить в раствор уксуса на 8–4 дня, после чего откинуть на решето, дать стечь жидкости, мелко порубить, добавить мелко нарезанное, прожаренное внутреннее баранье сало, яйцо, тмин, барбарис, перец. Все смешать с мелко нарезанными вареными легкими.

Из пшеничной муки замесить крутое тесто, тонко раскатать его в пласт и вырезать тонким стаканом кружочки. На середину каждого кружочка положить подготовленный фарш, защипать края елочкой, опустить в кипящий бульон или воду и варить до готовности. Подавать с кислым молоком.

Колбаски «Зятевы»

Тонкие кишки (свиные, телячьи), 1 кг свежего сала, 2 луковицы, 10 яиц, 1,5 стакана муки.

Сало пропустить через мясорубку, взбить (по отдельности) яйца и добавить муку. Обжарить нарезанный лук в масле и также добавить в эту массу, посолить, поперчить. Все вымешать.

Начинить кишки (они должны быть не очень длинными – в зависимости от посуды). Поставить кастрюлю на огонь, налить

воды, довести до кипения. Опустить туда кишку, начиненную до 30 см и завязанную на концах. После того как кишка всплывет на поверхность, она должна еще повариться 6–8 минут. Аккуратно вынуть и так же варить остальные.

Колбаски хорошо подавать на стол горячими. Поэтому, вынув их из холодильника, можно нарезать кусочками, выложить в больший сосуд и поставить в духовку на 15 минут.

Кяти-шарапха с рисом

Куски кишок длиной 40 см, 400 г ливера, 120 г жира-сырца, 200 г риса, чеснок, черный молотый перец, соль, тмин.

Перебранный и промытый в холодной воде рис опустить в кипящую воду и варить на сильном огне 10–12 минут. Рис откинуть, промыть и высыпать на чистую доску. Ливер пропустить через мясорубку, заправить жиром, черным перцем, тмином, солью с чесноком, добавить рис и перемешать. Готовую массу вложить в подготовленные кишки. Концы кишок зашить, опустить в подсоленную воду, отварить в течение 1,5 часа, охладить и нарезать на куски.

Подавать с бастой (кукурузной кашей) или мамалыгой, макая в абазинскую сметану (присоленную).

Колбасные изделия

Ветчина

В домашних условиях сырую ветчину коптят только лишь в период с сентября по апрель. Если же в сентябре – октябре температура воздуха еще высокая, то и в этот период от приготовления сырой ветчины лучше отказаться. Чрезвычайно важно, чтобы температура воздуха не была выше 20 °С. В этом случае температура в помещении для посола будет значительно более высокой, чем допустимая.

При копчении ветчины необходимо уделить особое внимание двум основным моментам: соблюдению правил гигиены и степени свежести мяса на момент посола. Мясо для копчения должно быть свежим, высококачественным и чистым. Мясо с большим содержанием воды для этой процедуры не подойдет. Для приготовления ветчины достаточно высокого качества особенно важно точно знать pH (кислотность), а также характер его изменений в мясе после убоя животного. Сразу же после убоя pH в мышечной ткани равняется приблизительно 7. В течение последующих двух дней при нормальном изменении pH значение понижается до 5,7.

Мясо свиньи не позже чем через 3 дня после убоя помещают в рассол. Для говядины и дичи наиболее подходящий момент посола – 3 дня после убоя животного, поскольку к этому времени pH мяса уже составляет порядка 5,4–5,5. Если же посол свинины, говядины, дичи осуществить позже приведенных сроков, то продукт может испортиться. Определить pH в мясе можно при помощи индикаторной бумаги (продается в аптеке) или более профессиональным прибором – электрическим pH-метром.

Приготовление ветчины начинается с того, что мясо хорошо охлаждают в холодильном шкафу при низких температурах в течение 6 часов. После этого производят сухой или мокрый посол кусков мяса. Для копчения ветчины в домашних условиях больше всего подойдет тазобедренная часть туши, предварительно разрубленная на отдельные куски: бедро, голень, окорок и огузок.

Копчение сырой ветчины

• При выполнении любых технологических процедур по приготовлению ветчины в первую очередь важно соблюдать правила гигиены.

• Для приготовления продукта используют только здоровое, высококачественное мясо.

• Непосредственно перед посолом свинина должна быть

«однодневной» или «двухдневной» давности, говядина или дичь – 3–4-дневной давности.

• Разделку тазобедренной части лучше доверить мяснику из магазина.

• Непосредственно перед посолом мясо хорошо охладить в течение 6 часов.

• Осуществляя сухой или мокрый посол, важно соблюдать концентрацию смеси нитритов с солью.

• Важно с большой точностью выдерживать время посола.

• После сухого посола ветчину отмачивают в воде в течение 14 часов, после чего обмывают теплой водой.

• Солонину сушат 1–2 суток в хорошо проветриваемом чистом помещении.

• Копчение ветчины повторяют ежедневно или через день (по 1 разу 10–15 раз) до тех пор, пока она не приобретет нужный оттенок.

Ветчина с можжевельником (сухой посол)

1 кг мяса, 50 г смеси нитритов и соли, 4 ч. ложки без верха ягод можжевельника, 1 ч. ложка сахара.

Сначала тщательно потолочь ягоды можжевельника, смешать с сахаром и смесью нитритов с солью. Полученной смесью хорошо натереть куски мяса со всех сторон. Затем мясо выложить в емкость для посола (шкурой вниз), емкость закрыть и поставить в прохладный подвал. Оставить куски ветчины в емкости для посола на 20 дней. На протяжении этого периода куски ветчины переложить через каждые 3 дня, по-прежнему оставляя их шкурой вниз.

По прошествии 20 дней появившийся рассол слить, после чего оставить ветчину еще на 4 дня в той же емкости. Куски ветчины залить холодной водой и отмочить на протяжении 14 часов, благодаря чему ослабляется вкус соли. После этого ветчину обмыть теплой водой, обсушить в течение 1 дня, подвешивая на мясном крюке, в хорошо проветриваемом помещении. Далее продукт коптить дымом при низкой температуре. В процессе каждого копчения на древесные опилки рекомендуется насыпать 1 чайную ложку ягод можжевельника.

Ветчина с чесноком (мокрый посол)

1 кг мяса, 50 г смеси нитритов и соли, 1 ч. ложка без верха сахара, 2 (мелко нарезанных) зубчика чеснока.

Все ингредиенты смешать и тщательно натереть ими со всех сторон охлажденные куски ветчины. Затем мясо уложить в емкость для посола шкурой вниз, закрыть и поставить в прохладное место. Куски ветчины переложить через каждые 3–4 дня, оставляя шкурой вниз. По прошествии 20 дней рассол слить, ветчину оставить в сухом виде на 4 дня. После этого залить ее холодной водой и отмочить в течение 14 часов.

Ветчину вынуть из воды, обмыть теплой водой и повесить для просушки. Через сутки приступить к копчению и коптить до получения желаемого цвета. В процессе каждого копчения на древесные опилки рекомендуется класть несколько веточек сосны либо сухих еловых или сосновых шишек.

Ветчина с тмином (сухой посол)

Для рассола:*1 л воды, 120 г смеси нитритов с солью, 1 ч. ложка без верха сахара, 2 ч. ложки с верхом тмина.*

Предварительно охлажденные куски ветчины поместить в посолочную емкость. Нитриты с солью и сахар растворить в воде, тмин добавить в рассол. Куски ветчины полностью залить рассолом. Закрытую посолочную емкость установить в прохладное помещение. Через 2 недели ветчину вынуть из рассола, обмыть теплой водой и просушить 1 день на свежем воздухе. После этого 1 раз в день коптить дымом с низкой температурой. Также на каждое копчение необходима 1 чайная ложка тмина, которую нужно высыпать сверху на древесные опилки.

Ветчина с кориандром (мокрый посол)

Для рассола:*1 л воды, 120 г смеси нитритов с солью, 1 ч. ложка без верха сахара, 2 ч. ложки с верхом кориандра (цельные зерна).*

Предварительно охлажденные куски ветчины сложить в посолочную емкость. В воде растворить нитриты с солью, сахар и добавить кориандр. Куски ветчины полностью залить рассолом, емкость закрыть и поставить в прохладное место. Спустя 2 недели ветчину из рассола достать и обмыть теплой водой. Просушив продукт в течение 1 дня, коптить холодным дымом. При каждом копчении на древесные опилки высыпать зерна кориандра (1 чайную ложку).

Ветчина «Шварцвальд» (мокрый посол)

1 кг мяса, 50 г смеси соли с нитритами, ½ ч. ложки без верха сахара, кориандр.

Для рассола:*1 л воды, 120 г смеси нитритов с солью, 1 ч. ложка без верха сахара, 2 лавровых листа, ½ зубчика чеснока (рубленного).*

Предварительно охлажденные куски ветчины сложить в посолочную емкость. В воде растворить нитриты с солью, сахар и добавить кориандр. Куски ветчины полностью залить рассолом, емкость закрыть и поставить в прохладное место. Спустя 2 недели ветчину из рассола достать и обмыть теплой водой. Просушив продукт в течение 1 дня, коптить холодным дымом. При каждом копчении на древесные опилки высыпать зерна кориандра – 1 чайную ложку.

Копченая грудинка «Шварцвальд» (сухой посол)

Свиная грудинка.

На 1 л рассола:*1 л воды, 120 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложка без верха сахара, 1 ч. ложка зерен кориандра, ½ зубчика чеснока и 4 ч. ложки с верхом ягод можжевельника.*

Свиную грудинку нарезать крупными кусками. Отдельно смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 чайную ложку без верха сахара, 1 чайную ложку зерен кориандра, ½ зубчика чеснока и 4 чайные ложки с верхом можжевеловых ягод. Предварительно охлажденные куски грудинки тщательно натереть со всех сторон полученной смесью (особенно со стороны шкурки), сложить куски в емкость для посола шкуркой вниз, закрыть крышкой и поставить в прохладный погреб. Время посола грудинки – 14 дней. Каждые три дня куски грудинки перекладывать, но обязательно шкуркой вниз.

По истечении времени посола слить образовавшийся собственный рассол, а грудинку оставить еще на 3–4 дня в сухом виде в емкости для посола. Затем емкость наполнить холодной водой и оставить в ней свиную грудинку ровно на 12 часов, после чего ее вынуть, обмыть теплой водой и подвесить для просушки. Через день следует начать холодное копчение (по одному разу ежедневно).

Копченую грудинку «Шварцвальд» рекомендуется коптить до получения насыщенного темного цвета. Во время каждого копчения на древесные опилки следует класть 1–2 еловых или сосновых шишек.

Ветчина «Пастушья» (сухой посол)

1 кг мяса, 50 г нитритов с солью, 1 ч. ложка без верха сахара, ½ зубчика чеснока (мелко рубленного).

Куски мяса небольшого размера, вырезанные из тазобедренной части овцы, натереть смесью для посолки и солить в течение 20 дней. Затем мясо отмочить в воде в течение 10 часов, просушить и около 10 раз коптить холодным дымом.

Ветчина виноградаря (сухой посол)

1 кг мяса, 50 г смеси нитритов с солью, 1 ч. ложка без верха сахара, 1 ч. ложка кориандра, ½ зубчика чеснока (рубленного).

Сначала ветчину нужно солить в течение 20 дней. Образовавшийся рассол слить, а куски мяса оставить в сухом виде еще на 4 дня все в той же емкости. После этого емкость заполнить холодной водой и отмочить продукт в течение 14 часов, затем куски вынуть и обмыть теплой водой. Далее ветчину просушить в хорошо проветриваемом помещении и подвергнуть копчению. Для копчения использовать опилки из бука, и при каждом копчении на них положить немного виноградной лозы (можно виноградные листья).

Ветчина с можжевельником (мокрый посол)

Для рассола (1 л):*1 л воды, 120 г смеси нитритов с солью, 1 ч. ложка без верха сахара, 6 ч. ложек с верхом ягод можжевельника.*

Куски мяса уложить в посолочную емкость. Смесь соли с нитритами и сахар растворить в воде. Ягоды можжевельника потолочь и также добавить в рассол. Ветчину залить таким образом, чтобы она погрузилась в рассол полностью. Далее емкость для посола накрыть материей или чистой крышкой и поставить в прохладное место. Спустя 2 недели ветчину извлечь из рассола и обмыть слегка теплой водой. Подвесить на мясных крюках и просушить 1 день в хорошо проветриваемом помещении. В процессе каждого копчения на древесные опилки рекомендуется насыпать 1 чайную ложку ягод можжевельника.

Ветчина с перцем

1 кг мяса, 50 г смеси нитритов с солью, 1 ч. ложка без верха сахара, 1/3 зубчика чеснока (рубленного), 1 ч. ложка с верхом перца черного молотого, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка с верхом перца белого молотого.

Сначала смешать все ингредиенты. Смесью натереть со всех сторон куски мяса и уложить их в емкость для посола жировой частью вниз, после чего закрыть и поставить в прохладное место. Посол продолжается 20 дней, а через каждые 3–4 дня куски нужно обязательно перекладывать. Затем рассол слить, оставляя ветчину в сухом виде еще на 4 дня. Потом ветчину залить холодной водой на 14 часов, достать, обмыть слегка теплой водой и протереть чистой материей. Посыпать смесью молотого черного и белого перца.

После необходимой просушки (1 день) ветчину можно коптить при низкой температуре дыма. При каждом копчении нужно высыпать на древесные опилки 1 чайную ложку черного перца.

Ветчина с тмином (мокрый посол)

1 кг мяса, 50 г смеси для посолки, 1 ч. ложка без верха сахара, 1 ч. ложка с верхом тмина.

Смешать все ингредиенты. Предварительно охлажденные куски мяса натереть смесью со всех сторон как можно более равномерно. Куски ветчины сложить в чистую посолочную емкость, обязательно шкурой вниз. Затем емкость закрыть и оставить в помещении для посола. Каждые 3–4 дня куски ветчины перекладывать, при этом неизменно оставляя шкурой вниз.

Образовавшийся спустя 20 дней собственный рассол слить, а ветчину оставить в емкости для посола еще на 4 дня. После этого емкость наполнить водой, в которой продукт оставить на 14 часов. Далее ветчину вынуть, обмыть теплой водой, подвесить и сушить. После этого 1 раз в день коптить дымом с низкой температурой. Также на каждое копчение необходима 1 чайная ложка тмина, которую высыпать сверху на древесные опилки.

Ветчина с пряностями (мокрый посол)

Для рассола:*0,8 л воды, 120 г смеси нитритов с солью, 100 мл красного вина, 1 ч. ложка без верха сахара, 1 ч. ложка с верхом ягод можжевельника, 1 лавровый лист, ½ зубчика чеснока, 1 ч. ложка порошка «Магги».*

Предварительно охлажденные куски ветчины сложить в посолочную емкость. В воде растворить нитриты с солью, сахар и добавить пряности. Куски ветчины полностью залить рассолом, емкость закрыть и поставить в прохладное место. Спустя 2 недели ветчину из рассола вынуть и обмыть теплой водой. Просушив

продукт в течение 1 дня, коптить холодным дымом. При каждом копчении на древесные опилки высыпать зерна кориандра (1 чайную ложку).

Ветчина из шейки (мокрый посол)

Для рассола:*1 л воды, 120 г смеси нитритов с солью, 1 ч. ложка без верха сахара, 1 ч. ложка ягод можжевельника, 1 ч. ложка перца белого цельного.*

Куски свиной туши (шейной части) выложить в емкость. Мясо полностью залить заранее приготовленным рассолом. Посолочную емкость поставить в прохладное место на 14 дней. Затем ветчину вынуть из рассола, подвесить на крюк и дать просушиться 2 дня. После этого продукт коптить низкотемпературным дымом до получения необходимого оттенка.

Ветчина говяжья (сухой посол)

1 кг мяса, 50 г смеси нитритов с солью, 1 ч. ложка без верха сахара, 1 ч. ложка ягод можжевельника.

Взять куски костреца (нижняя часть бедра коровы), натереть посолочной смесью и солить в течение 20 дней. После этого отмочить в воде в течение 14 часов, просушить и коптить через каждые 2 дня (всего около 10 раз) холодным дымом.

Свиной рулет (сухой посол)

Вариант I

1 кг спинной части свиной туши, 50 г посолочной смеси, 1 ч. ложка сахара, ½ зубчика тертого чеснока.

Смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 чайную ложку без верха сахара и ½ зубчика тертого чеснока. Отделить спинную часть свиной туши весом 1 кг и натереть ее приготовленной смесью со всех сторон. Дальнейшая обработка осуществляется в соответствии с общими рекомендациями. Продолжительность посола – 7 дней.

Вариант II

1 кг спинной части свиной туши, 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 ч. ложка без верха сахара, 1 ч. ложка цельных зерен кориандра, 1 ч. ложка душистого перца, ½ лаврового листа.

Смешать 50 г посолочной смеси (с нитритами), 1 чайную ложку без верха сахара, 1 чайную ложку цельных зерен кориандра, 1 чайную ложку душистого перца, ½ лаврового листа.

Кусок лопаточной части весом 1 кг натереть со всех сторон приготовленной смесью, свернуть в рулет и зашнуровать шпагатом. Ветчину, свернутую рулетом, обработать в соответствии с общими рекомендациями. Продолжительность посола: на 1 кг мяса затрачивается время, равное одной неделе сухого посола.

Свиной рулет можно посолить и мокрым способом. В этом случае продолжительность посола уменьшается на 2 дня на каждый килограмм мяса.

Окорок

С точки зрения гигиенических норм, приготовление окорока – процесс значительно более простой, нежели приготовление сырой ветчины. Все дело в том, что окорок варят, а в результате такой термической обработки часть микробов уничтожается. Для того чтобы приготовить вареный окорок, вовсе не обязательно разделывать всю тазобедренную часть целиком. Вполне достаточно будет относительно небольшого количество мяса – в пределах 3 кг. Только что приготовленный окорок необходимо как можно быстрее употребить в пищу либо положить в морозильную камеру.

Самым подходящим временем для ускоренного или мокрого посола мясного сырья, применяемого при изготовлении вареного окорока, является день убоя животного, так как чем раньше после убоя будет выполнен посол, тем выше будут pH (кислотность) и влагоемкость мяса. Но для приготовления отличного окорока допустимо использовать и мясо одно– или двухдневной свежести.

Готовят вареный окорок в течение всего года, в том числе и летом, когда тепло. Существуют медленный мокрый посол и так называемый ускоренный посол (шприцеванием), который занимает значительно меньше времени.

Мокрый посол

Мясо (кусками) помещают в 10 %-ный (по весу) рассол (100 г смеси соли с нитритами растворяют в 1 л воды). Требования к помещению для посола в данном случае не такие жесткие, как в случае с приготовлением ветчины. Летом, если в погребе чересчур тепло, посол окорока можно произвести и в холодильнике. По окончании посола ставшие более мягкими куски спинной части свиной туши сворачивают, туго обматывают конопляным шпагатом и не менее крепко перевязывают. После этого ветчину, свернутую в трубочку, устанавливают в жестяной бачок для варки окорока и наполняют водой до уровня 5 см от края бачка. Закрыв крышку бачка, натягивают пружину и вдавливают резиновую пробку в середину крышки. Далее бачок для варки ветчины ставят в сильно кипящую воду на 15 минут. Спустя указанное время, температуру понижают до 80 °C и оставляют бачок в воде при этой температуре на какое-то время.

Ориентировочное время варки:

1) для окорока весом 2 кг – 2 часа 15 минут;

2) для окорока весом 3 кг – 2 часа 45 минут;

3) для окорока весом 4 кг – 3 часа 15 минут.

После варки бачок с окороком охлаждают в течение 3–4 часов в холодной воде. Затем бачок следует поставить на 1 день в холодильник и только после этого вареный окорок можно считать готовым.

Когда осуществляется посол **способом шприцевания**(ускоренный), вся процедура занимает не более двух дней, поскольку рассол вводят в окорок при помощи шприца для рассола. После этого куски окорока кладут еще на 2 дня в рассол. В результате посол производится одновременно как снаружи, так и изнутри.

Готовят 10 %-ный по весу рассол (100 г смеси соли с нитритами на 1 л воды). Берут специальный ручной шприц для посола и опускают всасывающий шланг в бачок с рассолом. Нагнетание рассола производится до того момента, пока он не польется из боковых отверстий иглы шприца. После этого через каждые 5 см мясо прокалывают иглой поперек мышечного волокна и вводят раствор плавным нажатием. Иглу медленно вынимают из мяса, обеспечивая таким образом максимально равномерное распределение рассола в мясе. Если давление рассола чересчур сильное, это может привести к разрыву мышечных волокон. Должно быть введено около 20 % рассола от веса мяса.

Шприцованные куски мяса кладут на 2 дня в 10 %-ный рассол, затем сворачивают, туго перевязывают и уваривают в жестяном бачке.

Вареный окорок становится вкуснее, если после посола, перед варкой, его прокоптить в течение 20 минут в самодельной печи для горячего копчения. В этом случае окорок приобретает аромат дымка.

Копчение вареного окорока

• Рекомендуется использовать исключительно мясо 1–2-дневной давности.

• Готовить окорок лучше небольшими порциями.

• Используют только тазобедренную и лопаточную части свиной туши.

• С мяса не удаляют шкуру и жировую часть.

• Посол вареного окорока лучше всего осуществлять методом шприцевания.

• Посол осуществляется 10 %-ным рассолом (на 1 л воды – 100 г смеси соли с нитритами).

• В значительной степени улучшает вкусовые качества

окорока горячее копчение в течение 20 минут.

• Вареный окорок доводят до готовности в жестяном бачке при температуре 80 ˚С.

• Бачок охлаждают в течение 4 часов в холодной воде, затем в течение последующих суток в холодильнике.

Окорок свиной вареный домашний (мокрый посол)

Лопаточная часть свиньи.

Для рассола:*1 л воды, 100 г смеси нитритов с солью, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка глютамината.*

Взять мягкие куски лопаточной части свиньи (без костей), поместить в посолочный бачок и залить рассолом. По прошествии 1 недели в прохладном помещении лопаточную часть извлечь из рассола и 12 часов просушивать в подвешенном состоянии на крюке. Также, по желанию, мясо в течение 20 минут можно коптить высокотемпературным дымом. После этого свернуть его и туго обмотать конопляным шпагатом. Далее свернутый окорок поместить в бачок для варки и заполнить свободное пространство между окороком и стенкой бачка 3 %-ным соляным раствором. В результате уровень рассола не должен доходить до края бачка на 5 см. Закрыть бачок и приступить к варке.

Окорок вареный

Задняя или передняя часть свиной туши вместе со шкурой, без шкуры или со шкурой, оставленной частично.

Для рассола:*на 100 л воды 8 кг соли, 5 г нитрита натрия и 150 г сахара.*

Взять заднюю или переднюю часть свиной туши вместе со шкурой, без шкуры или со шкурой, оставленной частично. Слой шпика на окороке не должен превышать 4 см. Окорок отделить по бедренному суставу от туши, затем удалить ножку в скакательном суставе, заровнять края, зачистить поверхность. Взять шприц и через выходящие на срезе окорока кровеносные сосуды ввести в толщу приготовленный охлажденный рассол (10–15 % от общего веса сырья) из расчета на 100 л воды 8 кг соли, 5 г нитрита натрия и 150 г сахара. После этого окорок положить в емкость, залить остатком рассола (40–50 % от веса окорока), выдержать 1 неделю при 2–4 ˚С, подвесить на 2 часа и варить. По завершении варки температура в центре окорока должна достигнуть 70–72 ˚С. Охлажденный окорок хранить максимум 3 суток при температуре 0–4 ˚С.

Окорок, запеченный в тесте

5 кг окорока, 1 кг пшеничной муки, 2–3 буханки ржаного хлеба, 1 стакан соли, 1 головка чеснока, 25 горошин перца, 5 лавровых листов, 3 гвоздики.

Все специи мелко потолочь, смешать с солью и полученным составом тщательно натереть поверхность предварительно зачищенного окорока. Вдоль кости сделать либо глубокие проколы, либо маленькие (по 1 см) прорези, куда и всыпать полученную смесь. Далее окорок поместить в емкость, накрыть доской, поставить на нее груз и выдержать при температуре 8–10 °С в течение 3–4 суток. После завершения посола окорок промыть от специй и соли и подсушить.

Тем временем хлеб замочить в воде, отжать и замесить вместе с мукой. Половину полученного теста разложить на дне глубокого противня, на него положить завернутый в пергамент окорок, а на сам окорок – вторую половину теста. Края листов теста соединить мокрыми руками и обмазать окорок тестом как можно более равномерно со всех сторон. Запекать продукт в предварительно разогретой духовке на протяжении 3 часов при температуре 160–180 °С, после чего температуру понизить до 100–120 °С и продолжить запекание до достижения температуры 70 °С в середине окорока. После такой термообработки окорок охладить до 30–40 °С, снять с него верхнюю часть тестового покрытия и удалить пергамент.

Окорок вареный пряный (мокрый посол)

Для рассола:*1 л воды, 100 г смеси нитритов с солью, 2 ст. ложки красного вина, 1 ч. ложка сахара, ½ ч. ложка глютамината, ½ ч. ложка ягод можжевельника, 1 ч. ложка порошка «Магги», 2 гвоздики, 1/3 части лаврового листа, ¼ рубленого зубчика чеснока.*

Для получения рассола смешать все ингредиенты. Куски мяса (лопаточной или тазобедренной части) выложить в рассол и оставить на 1 неделю. После этого мясо извлечь из рассола и просушить в течение 12 часов. Далее ветчину свернуть, зашнуровать и варить в специальной емкости. Затем емкость охладить в холодной воде, при этом вареный окорок извлечь только на следующий день. В заключение ветчину просушить и коптить холодным дымом 2 раза.

Окорок запеченный

Задние окорока в шкуре с толщиной шпика, не превышающей 3 см.

Для рассола:*1 л воды, 100 г смеси нитритов с солью, 2 ст. ложки красного вина, 1 ч. ложка сахара, ½ ч. ложка глютамината, ½ ч. ложка ягод можжевельника, 1 ч. ложка порошка «Магги», 2 гвоздики, 1/3 части лаврового листа, ¼ рубленого зубчика чеснока.*

Взять задние окорока в шкуре с толщиной шпика, не превышающей 3 см. Вес сырого окорока должен быть в пределах 3–8 кг. Сначала окорок отделить от туши, потом от отруба отрезать ножку в скакательном суставе (тазовую кость удалять не нужно). Приготовить рассол и шприцевать окорок точно так же, как при приготовлении окорока вареного (15 % от веса мяса). После этого продукт подвесить в помещении с температурой 8–15 ˚С и оставить на 4 часа для впитывания рассола. Посоленный окорок коптить в течение 12 часов при 40–50 ˚С и до достижения в толще температуры 30 ˚С, потом его варить в подсоленной воде (2,5 % соли).

Окорок консервированный копченый

Передняя часть окорока (лопаточные части) либо куски тазобедренной части.

Взять переднюю часть окорока (лопаточные части) либо куски тазобедренной части. Солить методом мокрого или ускоренного посола. Просушить в течение полудня и коптить 20 минут высокотемпературным дымом до того момента, пока шкура не станет желтого цвета. Окорок разрезать на куски, уложить в банки, залить водой и герметично закрыть. Варить продукт в течение 2 часов (банка массой 400 г).

Бастурма

Бастурма – блюдо турецкой, армянской, азербайджанской, среднеазиатской кухни. Это вяленая вырезка из говяжьего мяса.

В древности бастурмой питались кочевники. А так как они не имели холодильников, то вынуждены были придумывать способы, как хранить мясо в условиях жаркого климата. Выход был найден и достаточно простой.

Итак, нужно взять говяжье мясо – оно грубее, чем свинина или баранина. Для приготовления используется филейная часть или мышцы огузка, наиболее нежное мясо. От филейной части отрезать поясничную мышцу со слоем жира. Куски мяса должны быть не более 3 см в толщину, их следует натереть солью и уложить в деревянную посуду на слой соли, накрыть деревянной крышкой и поставить гнет. Через неделю мясо пустит сок, надо следить, чтобы рассол покрывал мясо полностью.

Держать мясо в рассоле 21 день. После этого извлечь его и вымочить в воде в течение 2–3 дней, оно станет мягче и будет не такое соленое. Затем мясо обработать специями, это могут быть красный перец, кориандр, тмин. Их нужно сильно втереть в мясо, а напоследок обвалять в этих же специях. Далее обвязать шпагатом и повесить сушиться, желательно на сквозняке под навесом, время от времени вальцуя доской. Процесс сушки займет еще 20 дней.

Это классический вариант приготовления бастурмы. На самом деле их множество, и время приготовления этого замечательного домашнего продукта может варьироваться.

Бастурма (вяленое мясо)

10 кг говядины без костей, 1 кг соли, 13 г селитры, 500 г тмина, 600 г чеснока, перец красный молотый по вкусу.

Вырезку и мякоть спинной части говяжьей туши разрезать на куски размером 30х12х6 см, уложить рядами в посуду, пересыпать смесью соли и селитры, покрыть тканью и оставить на 2 дня. Затем переложить мясо так, чтобы верхний слой оказался внизу, и оставить еще на 2 дня.

Мясо слегка обмыть холодной водой и обсушить на деревянной решетке.

Подготовленное мясо выложить рядами на застланный пористой тканью стол, края ткани туго стянуть, на ткань положить доску, а сверху придавить гнетом. Оставить на 5 часов, затем сменить ткань и оставить еще на 12 часов. По окончании

прессования куски мяса крепко обвязать шпагатом и повесить в тени на 12 часов для обсушки (мясо на ощупь должно быть сухим).

Семена тмина перебрать, промыть и растолочь. Чеснок очистить и растолочь. Тмин, чеснок, молотый красный перец перемешать и добавить воду, чтобы смесь имела консистенцию жидкой сметаны. Куски обсушенного мяса покрыть тонким слоем подготовленной смеси, уложить рядами в емкость и выдержать 4 дня. После этого мясо вынуть, вновь покрыть смесью, уложить в посуду и выдержать 3–4 дня. Эту операцию повторить 3 раза. Подготовленное мясо вынуть и развесить в тени для просушки в течение 10 дней.

Бастурма с чаманом

500–700 г филе говядины, 1 ст. ложка чамана (приправа), 3 ст. ложки муки, 3 ст. ложки красного молотого сладкого перца, 1 ст. ложка черного молотого перца, 2–3 ст. ложки теплой воды, 2 головки чеснока, соль.

Мясо помыть, обсушить, хорошо помять руками и посолить очень тонким слоем соли (0,5 см). Положить на доску, прижать тяжелым прессом. Оставить под наклоном в прохладном месте на трое суток, чтобы свободно стекала жидкость.

Чаман смешать с мукой, красным молотым сладким перцем и черным молотым перцем, разбавить теплой водой и поставить на слабый огонь на 2–3 минуты. Получится жидкая вязкая масса. Снять с огня, добавить чеснок, пропущенный через чесночницу.

Мясо проколоть в нескольких местах ножом, продеть в одно отверстие веревочку и завязать узлом.

Мясо хорошо обмазать со всех сторон жидкой вязкой массой, подождать, пока она подсохнет, и подвесить сушить в теплом, хорошо проветриваемом помещении на три дня.

Готовую бастурму нарезать тонким ножом в виде продолговатых язычков.

Хранить бастурму можно три месяца в холодильнике.

Бастурма по-грузински

2 кг говяжьей вырезки, 3 головки репчатого лука, 100 мл винного уксуса, 50 г зелени петрушки, лавровый лист, перец черный молотый, перец душистый горошком, соль.

Говяжью вырезку зачистить от пленок и сухожилий, нарезать кубиками весом по 25–30 г, сложить в керамическую или эмалированную посуду, посыпать черным перцем, рубленым

луком, солью, добавить винный уксус, лавровый лист, душистый перец, перемешать и выдержать в холодном месте 2–3 дня. Маринованное мясо нанизать на вертел и жарить до полной готовности над раскаленными древесными углями, периодически поворачивая вертел.

Бастурма по-армянски

200 г говядины (вырезка), 30 г репчатого лука, 30 мл винного уксуса, 40 г зеленого лука, лимон, базилик, кинза, перец, соль.

Мясо нарезать кусками весом по 30–40 г, положить в посуду, посыпать солью, перцем, рубленым репчатым луком, залить уксусом и мариновать на холоде 5–6 часов. Затем мясо жарить на шампуре над раскаленными углями.

Бастурму подавать с зеленым и маринованным луком, зеленью и лимоном.

Бастурма по-гречески

1 кг говяжьей вырезки, 4 луковицы, 4 ст. ложки винного уксуса, 1 пучок зелени петрушки, перец черный молотый, перец горошком, соль по вкусу.

Говяжью вырезку очистить от пленок и сухожилий, нарезать кубиками по 25–30 г, уложить в керамическую (или эмалированную) посуду, посыпать черным перцем, рубленым луком, солью, добавить винный уксус, лавровый лист, душистый перец. Подготовленную массу перемешать и выдержать в холодном месте 2–3 дня.

Маринованное мясо нанизать на вертел и жарить до полной готовности над раскаленными древесными углями без пламени, периодически поворачивая.

Бастурма по-казахски

1 кг баранины, 700 г помидоров, 200 г репчатого лука, 50 г зеленого лука, 50 мл 3 %-ного уксуса, 50 г жира, соль и перец по вкусу.

Баранину (корейка или задняя нога) промыть, очистить от пленок и нарезать из расчета по два кусочка на порцию в виде широкой ленты. Мясо слегка отбить, посолить, посыпать перцем, добавить нарезанный тонкими кольцами лук, залить уксусом и поставить в холодное место на 3–4 часа.

По истечении назначенного срока на середину маринованного мяса уложить нарезанные дольками помидоры и

репчатый лук, с которым мариновали мясо. После этого мясо свернуть в виде колбаски. Нанизать на шпажки сначала целый помидор, затем мясо и вновь целый помидор. Жарить над раскаленными углями, периодически смазывая жиром.

Казылык

Казылык (домашняя вяленая колбаса) – старинное блюдо булгар. Для его приготовления лучше всего взять брюшную часть и мякоть свежей жирной говядины или конины (свежее мясо хорошо впитывает перец и соль).

Мясо мелко нарезать, круто заправить солью, черным перцем, перемешивая, хорошо втереть соль и перец в мясо. Подготовленную таким образом начинку положить в кастрюлю, накрыть салфеткой и выдерживать на холоде от 15 часов до 1,5 суток.

Конские или говяжьи кишки промыть холодной водой, вывернуть, соскоблить слизь, еще три-четыре раза промыть холодной водой, снова вывернуть и один конец перевязать ниткой.

Наполнить кишки подготовленной начинкой, чередуя кусочки мяса и сала. Следует учесть, что жирность мяса для казылыка должна составлять примерно 30 %. При большой жирности начиненные кишки прокалывают в нескольких местах иглой, чтобы дать излишнему жиру вытечь. Заполнив кишки, перевязать открытые концы и вывесить колбасу на несколько дней на солнце и ветер. Затем на 2–2,5 месяца подвесить в темное прохладное место для созревания.

Готовый кызылык сохраняется 4–5 месяцев, его можно употреблять как в сыром, так и вареном виде.

Для приготовления отварного кызылыка нужно положить колбасу в кастрюлю, залить теплой водой и поставить на медленный огонь. Когда вода закипит, в нескольких местах проколоть колбасу иглой и продолжить варку. Отварной кызылык можно употреблять в холодном и горячем виде.

Перед подачей на стол кызылык (и сырой, и отварной) нарезают так же, как колбасу промышленного приготовления, но более толстыми кусочками, чтобы сохранить жир.

Казылык вареный

Говядина или конина, чеснок, лук, соль, лавровый лист, 2–3 горошины черного перца, говяжья кишка.

Мясистый, жирный кусок говядины или конины (желательно брюшины) нашинковать небольшими кусочками чеснока величиной с лесной орех или пропустить через мясорубку с крупной решеткой, добавить соль, перец, перемешать и поставить в холодное место на 1,5–2 суток. Затем в приготовленное мясо

добавить по вкусу мелко нашинкованный лук, чеснок и снова перемешать. Этим фаршем наполнить хорошо обработанную и промытую говяжью кишку, концы завязать, положить в теплую, соленую воду, куда добавить лавровый лист и две-три горошины черного перца, и варить до готовности.

Казылык подавать на стол в горячем виде, а по желанию после варки его можно подрумянить на сковороде в духовке.

Казылык бараний жареный

Баранина, соль, перец, лук, чеснок, говяжья кишка.

Промытое и отделенное от костей баранье мясо мелко нарубить или пропустить через крупную решетку мясорубки, добавить соль, перец. Все перемешать и поставить в холодное место на двое суток. Затем по вкусу положить в фарш мелко нашинкованный лук или чеснок и опять хорошо перемешать. Готовым фаршем наполнить тонкую, тщательно промытую говяжью кишку длиной 25–30 см, крепко перевязать оба конца.

Потом свернуть кишку бубликом, перевязать место соединения и сварить. Готовый казылык положить на сковороду с разогретым жиром и жарить до готовности в духовке. На стол подавать в горячем виде.

Казылык из конины

Конина, соль, перец, говяжьи кишки.

Взять жирную конину (брюшину), разрезать на кусочки шириной 2 см и длиной 7–8 см, посолить, поперчить, все хорошо перемешать и поставить на два-три дня на холод.

Затем обработанные говяжьи кишки наполнить полученным фаршем, концы завязать и снова поставить на холод (зимой можно положить в снег на 5–6 дней). Подготовленный таким образом казылык подвесить на чердак или в темном месте на 2–3 месяца для вяления.

Казы

Колбаса из конины называется казы. Казы делают в Узбекистане (казЫ), в Казахстане (кАзы), Киргизии, Татарстане, Башкирии. У казахов ее готовят с ребрышками и чесноком. Узбеки применяют не только реберное мясо и жир, фирменная пряность – зира (кумин). Казы варят, вялят, коптят. Башкиры делают такую колбаску из фаршированных гусиных шеек. Казы всегда являлась праздничным блюдом.

Казы (I)

1 кг конины (пашины), 500 г сала конского, кишки говяжьи, 1 головка чеснока, соль, 1 ч. ложка перца черного молотого.

Мясо и сало нарезать полосками шириной 2–3 см, длиной 8–10 см, натереть смесью соли, толченого чеснока и перца, накрыть салфеткой и оставить на 1–2 суток в холодном месте.

Кишки вывернуть наизнанку, промыть в холодной воде, натереть солью, дать постоять 5–10 минут, затем соскоблить так называемую пленку, не трогая жира, промыть 4 раза в холодной и горячей воде, вновь соскоблить слизь, вывернуть кишки налицо и нарезать кусками длиной 50 см.

У каждого куска один конец перевязать ниткой, с другого уложить подготовленные мясо и сало, затем перевязать (если казы готовят для варки и копчения, то на одну треть она обязательно должна состоять из конского сала).

Подготовленные казы можно вялить, варить и коптить.

Для вяления летом казы следует вывесить на неделю на солнце и ветер, а зимой положить в снег на такое же время, затем в течение 2–3 месяцев вялить в прохладном темном помещении.

Для варки подготовленные колбасы положить в котел, залить водой и довести до кипения на слабом огне, затем снять пену, проткнуть колбасы в нескольких местах и варить в течение 2 часов.

Коптить казы следует густым дымом при температуре 50–60 °С в течение 18 часов, после чего охладить при температуре 12 °С в течение 2–3 часов.

Казы (II)

500 г конины (пашины), 250 г сала конского, 40 см кишки, 5 г перца черного молотого, 10 г соли.

Конину и сало нарезать полосками шириной 2–3 см, длиной 8–10 см, пересыпать солью, перцем, оставить на 10 минут, затем соскоблить пленку, не трогая жир, промыть 4–5 раз в холодной и горячей воде, вновь соскоблить слизь, вывернуть кишки налицо и нарезать кусками длиной 50 см. Куски наполнить подготовленным мясом и салом, концы перевязать. Колбасы положить в котел, залить водой. Когда вода закипит, снять пену, проткнуть колбасы в нескольких местах и продолжить варить на слабом огне около 2 часов.

Казы (III)

1 кг мяса с заднереберной части конской туши, 22 г соли, 2 г сахара, 1 г черного молотого перца, 0,5 г душистого перца, 1 г тертого чеснока, 20 г картофельного крахмала.

Взять 1 кг мяса с заднереберной части конской туши, отделив мышечную и жировую ткань толщиной 1–5 см (лучшим считается то мясо, в котором имеется 70–80 % мышечной и 20–30 % жировой ткани) и измельчить на мясорубке с диаметром отверстий решетки 16–25 мм. Затем добавить 22 г соли, 2 г сахара и выдержать в посоле 3–4 суток при температуре 2–4 °С.

По окончании посола в фарш ввести 1 г черного молотого перца, 0,5 г душистого перца, 1 г тертого чеснока, 20 г картофельного крахмала, еще раз перемешать, плотно нафаршировать говяжьи или конские кишки, перевязать шпагатом батоны, навешать их на палки и выдержать в холодном месте 1–2 суток. После этого батоны подвергнуть в течение 12–18 часов копчению густым дымом при температуре 35–50 °С, отварить в воде при температуре 80–82 °С до достижения в центре батона 72 °С. Просушить при температуре 12–15 °С в течение 2–3 суток.

Шужук

5 кг мякоти конины, 5 кг внутреннего жира, 350 г соли, 10 г черного молотого перца, по усмотрению добавить чеснок.

Подготовленное мясо натереть солью и выдержать 1–2 дня в прохладном месте при температуре 3–4 °С. Кишки промыть и немного подержать в соленой воде. Затем мясо и жир мелко нарезать и перемешать. Добавить чеснок, перец и соль и вновь перемешать. Подготовленной массой набить кишки, оба конца завязать шпагатом, вывесить на 3–4 часа в прохладном месте.

Коптить шужук 12–18 часов над густым дымом при 50–60 °С, подсушивать при 12 °С 2–3 дня. Вяленый или копченый шужук

отварить на медленном огне не менее 2–2,5 часа. Перед подачей на стол нарезать на кусочки не толще 1 см, выложить на блюдо, украсить кольцами лука, зеленью.

Люля-кебаб

Люля-кебаб – популярное блюдо азербайджанской кухни. Они представляют собой котлетки, сформированные в виде сосисок, нанизанные на шампуры и обжаренные на углях.

Особенностью приготовления люля-кебабов является длительное вымешивание фарша. Фарш нужно вымешивать для того, чтобы он «схватился», стал вязким и плотным. В таком виде он крепко сидит на шампурах и не разваливается.

В фарш для люля-кебабов не добавляют ни яйца, ни хлеб.

Жарят люля-кебаб в мангале над раскаленными углями (без пламени). Но также их можно приготовить и в домашних условиях – в духовке.

Люля-кебаб (I)

500 г жирной баранины, 150–200 г репчатого лука, курдючный жир, соль, сушеный базилик и черный перец по вкусу.

Мякоть баранины пропустить вместе с луком через мясорубку два или три раза. При возможности вместе с мясом пропустить курдючный жир.

Фарш посолить и заправить специями. Фарш перемешивать или отбивать (поднимать и бросать обратно в миску) до тех пор, пока он не перестанет трескаться и не станет вязким. Перемешивать нужно не ложкой, а руками.

Вымешанный фарш разделить на кусочки весом 40–45 г и сформовать сосиски толщиной около 3 см и длиной 15–20 см. Формовку нужно производить руками, смоченными в холодной воде.

Полученные сосиски нанизать на плоские шампуры (для приготовления на углях) или на деревянные шпажки (для приготовления в духовке). На длинные шампуры нанизывают по 2–3 «сосиски». Нанизанные кебабы можно дополнительно обхлопать, чтобы они лучше закрепились на шампурах.

Жарят люля-кебабы над раскаленными углями, периодически поворачивая шампуры. При приготовлении в домашних условиях люля-кебабы нужно разместить на противне или на решетке (подставив вниз противень для стекающего жира). Духовку разогреть до 250 °С и обжаривать 15–18 минут с одной стороны и 5 минут с другой.

При подаче люля-кебабы снять с шампуров, посыпать молотым сумахом (при желании) и завернуть в порезанный полосками армянский лаваш.

К люля-кебабам подать много зелени (зеленый лук, петрушка, кинза) и поджаренные помидоры. Также в качестве соуса можно подать наршараб – уваренный до 1/3 первоначального объема гранатовый сок.

Люля-кебаб (II)

1 кг баранины, 100 г курдючного сала, 4 луковицы, 1 ч. ложка молотого черного перца, 1 ст. ложка сухого базилика.

Для гарнира:*свежая зелень (зеленый лук, молодой чеснок, кресс, базилик, эстрагон, мята, порей).*

Приготовить фарш: половину порции курдючного сала пропустить вместе с луком через мясорубку. Дважды пропустить через мясорубку баранину; в первый раз – одно мясо, во второй раз – мясо-луковую смесь. Тщательно размешать смесь до вязкости (около 15 минут), сдабривая ее порошком базилика и перцем, посолить, после чего поставить на полчаса в холод дозревать.

Оставшееся курдючное сало нарезать кубиками, затем смоченными в холодной воде руками плотно нанизать мясной фарш в виде тонких колбасок длиной 10–15 см на широкие (1 см) шампуры, по обе стороны от люля-кебаб нанизать кусочки курдючного сала и грилировать (обжаривать) их над углями мангала или в духовке (расположив поперек и повыше).

Подавать с зеленью и красным вином.

Шиш-кебаб

1,5 кг баранины, 5–6 помидоров, 3–4 сладких перца, 8–10 шляпок небольших грибов.

Для маринада:*5 ст. ложек растительного масла, сок 1 лимона, 1 ч. ложка соли, по ½ ч. ложки сахара и молотого перца, измельченная на терке луковица, 1 ч. ложка молотого имбиря, 2 растертых с солью зубка чеснока, 1 ч. ложка тимьяна, другие специи по вкусу.*

Мякоть задней части баранины нарезать кубиками размером 3х3 см, положить в глубокую миску, залить маринадом, хорошо перемешать, чтобы мясо было в маринаде полностью, и слегка уплотнить руками. Поставить в холодное место на 3 часа. Подготовленное мясо нанизать на шампуры, чередуя с кружочками сладкого перца, лука, помидоров и отваренными шляпками свежих грибов. Жарить над углями, сбрызгивая в процессе жаренья оставшимся маринадом. Шашлык подать горячим, не снимая с шампуров.

Дёнер-кебаб

1 кг постной мякоти задней ноги барана (окорок), 100 г соли, 50 г черного перца, 0,5 л сока лука, 1 лимон, 1 чашка оливкового масла, 1 кг бараньего жира, 1 кг бараньего фарша, 1 яйцо, ½ чашки молока.

Мясо порезать на большие куски, слегка отбить, положить в большую кастрюлю, залить соком лука, соком одного лимона, молоком. Мясо посолить и поперчить, закрыть крышкой и оставить на 12 часов. В фарш разбить яйцо и хорошо вымесить. Опустить бараний жир в теплую воду, чтобы он стал мягким. На вертел нанизать кусок баранины, кусок бараньего жира, проложить фаршем и т. д., пока не закончится все мясо.

Поместить вертел вертикально к горящим углям, постепенно вращать его. Зажаренное мясо строгать специальным острым ножом в подставленную миску. На стол можно подавать с отварным рисом или лепешками и зеленью.

Адана-кебаб

1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 ч. ложка сливочного масла, 200 г мякоти белого хлеба, 600 г бараньего фарша, 1 яйцо, 1 ст. ложка оливкового масла, 1 ст. ложка рубленой петрушки, щепотка тмина, 200 мл несладкого йогурта, 2 ст. ложки листиков петрушки, 1 ст. ложка рубленого укропа, соль и перец по вкусу.

Очищенную луковицу и зубчик чеснока измельчить и слегка обжарить в 1 чайной ложке сливочного масла. Мякоть белого хлеба (200 г) размочить в теплой воде, отжать и смешать с 600 г бараньего фарша, луком и чесноком, яйцом, 1 столовой ложкой оливкового масла, 1 столовой ложкой рубленой петрушки и щепоткой тмина. Массу перемешать, посолить, поперчить по вкусу, сформовать из нее колбаски, насадить их на деревянные палочки и обжаривать в гриле в течение 10 минут.

Готовые колбаски подать на блюде вместе с теплой питой и соусом, приготовленным из 200 мл несладкого йогурта, 2 столовых ложек листьев петрушки, 1 столовой ложкой рубленого укропа и соли по вкусу.

Кебаб-бейти

400 г дрожжевого теста, 200 г сыра сулугуни.

Для фарша:*по 400 г телячьей и бараньей вырезки, 100 г зелени петрушки, 50 г турецкой приправы «сумак», 30 мл растительного*

масла, соль, черный молотый перец – по вкусу, 50 г сливочного масла, 1 яичный желток, кунжут.

*Приготовить фарш:*пропустить мясо через мясорубку, добавить приправу «сумак», соль, перец и мелко нарубленную зелень петрушки. Сформовать из фарша длинные тонкие колбаски (кебабы), смазать растительным маслом и обжарить с обеих сторон до готовности. Раскатать тонко тесто, выложить кебабы, посыпать тертым сулугуни, завернуть рулетом, смазать яичным желтком и сливочным маслом, посыпать кунжутом, поставить в нагретую до 160 ˚С духовку и выпекать 10–12 минут.

Искандер-кебаб

750 г любого мяса (кроме куриного), 4 болгарских перца, 2 помидора, 200 мл кефира.

Для соуса:*1,5 ст. ложки томатной пасты, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка тимьяна, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, черный молотый перец.*

Для теста:*2 стакана муки, маленькая пачка сухих дрожжей, соль.*

Для теста взять 2 стакана муки, добавить пачку сухих дрожжей, посолить по вкусу, добавить теплой воды, перемешать, тесто должно быть мягким. Раскатать тесто толщиной 1 см. На противень положить тесто и поставить в предварительно разогретую духовку при температуре 180 ˚С. Мясо жарить на сковороде на большом огне до готовности, готовое мясо разрезать на тонкие кусочки.

Лепешку нарезать на небольшие кубики и положить в тарелку, сверху полить кефиром.

Для приготовления соуса томатную пасту, масло, тимьян, соль черный перец положить на сковороду и, добавив воду, готовить на среднем огне до получения соуса. Помидоры и болгарский перец тушить на отдельной сковороде. На лепешку с кефиром положить мясо, сверху овощи, залить соусом. При подаче полить топленым сливочным маслом.

Тас-кебаб

1 кг телятины, 3 ст. ложки растительного масла, 2 луковицы, 1 банка томатов в собственном соку, соль, перец.

Нарезать мясо кубиками, поджарить в масле до появления румяной корочки. Добавить измельченный лук. Отдельно поджарить и добавить к мясу томаты с соком, солью и перцем. Довести соус до кипения, уменьшить огонь и тушить 45 минут.

Шиш-кебаб

500 г баранины, нарезанной небольшими кубиками, 2 помидора, порезанных пополам, 3 сладких перца, 1 луковица, порезанная на четвертинки.

Для маринада:*50 мл молока, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 мелко порезанная луковица, 1 ч. ложка перца, 1 ч. ложка соли.*

Смешать все компоненты для маринада и кусочки мяса, хорошо перемешать, поставить в холодное место на сутки. Каждые 2–3 часа мясо следует перемешивать.

Нанизать кусочки мяса на вертел, чередуя с кружочками помидора и кусочками перца. Обжарить мясо на гриле или на углях и подавать на стол.

Урфа-кебаб

1,5 кг мяса ягненка (фарш), 6 пит, 5 ст. ложек масла, 1 стакан мясного бульона, 2 луковицы, 1 ст. ложка оливкового масла, 2 помидора, 2 пучка петрушки, черный перец по вкусу, соль, красный перец.

Мясо дважды порубить или пропустить через мясорубку. Помидоры вымыть, снять кожицу, удалить семена и порубить. Лук мелко нарезать. Вымыть и нарезать петрушку. Фарш положить в емкость. Добавить лук, помидоры, петрушку, оливковое масло, красный и черный перец и соль. Тщательно перемешать. Сформовать полученный фарш в виде колбасок и нанизать на небольшие шампуры. Разместить их над горячими углями и жарить до тех пор, пока они не станут золотисто-коричневыми.

В это время растопить 100 г масла, порезать питы на четверти и прогреть на гриле с топленым маслом. Горячие кусочки питы разложить на тарелки, полить мясным бульоном (пита должна им пропитаться). Сверху уложить готовые кебабы и украсить мелко нарубленной зеленью петрушки.

Кебаб Али Назик

600 г фарша из баранины, 4 баклажана, 4 ст. ложки йогурта (желательно густого), 2 помидора, 4 зеленого стручкового перца, 4 зубчика чеснока, 1 луковица, 50 г сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Для соуса:*1 ч. ложка красного молотого перца, 20 г красного перца хлопьями, 50 г сливочного масла.*

Баклажаны испечь в духовке, они должны быть полностью мягкими. Снять с них кожу. Порезать на кусочки и размять

вилкой. Можно вместе с йогуртом и чесноком размельчить в блендере, посолить, поперчить. С помидор снять кожицу. Лук, помидоры и перец мелко порезать. Лук поджарить на разогретом сливочном масле, добавить фарш, разделить его на мелкие кусочки, посолить, поперчить и жарить 10 минут. Добавить к нему помидоры и перец и тушить еще 10 минут.

Для соуса разогреть масло, всыпать перец-порошок. Когда все будет готово, сначала выложить на тарелку баклажановую пасту, сверху фарш и полить соусом.

Лесной кебаб

500 г мяса, нарезанного кубиками, 2 больших картофелины, 2 моркови, 2 луковицы, 2 ст. ложки маргарина, соль, тмин.

Мясо, нарезанное на маленькие кусочки, и лук, нарезанный на 8 частей, поджарить на маргарине. Добавить соль и воду. Дать покипеть на небольшом огне около часа. Почистить и нарезать картофель и морковь. Продолжать готовить на среднем огне. Добавить морковь, затем картофель. Подавая к столу, сверху посыпать тмином. При желании можно добавить горох. Вместо тмина можно добавить помидоры или томатную пасту.

Кебаб садовника

1 кг мяса ягненка, нарезанного на мелкие кусочки, 4 ст. ложки масла, 200 г зеленых бобов, 100 г консервированного зеленого горошка, 20 очень маленьких луковиц, 200 г кабачков, 1 зеленый перец, 2 помидора, 1,5 стакана воды, 1 веточка укропа, соль.

Поджарить мясо на масле и, когда оно будет почти готово, добавить лук. Накрыть и готовить на среднем огне в течение 20 минут. Затем добавить нарезанные помидоры, кусочки зеленого перца, 1 стакан воды и соль. Ягнятину готовить 1 час.

Когда мясо станет мягким, добавить кабачки, нарезанные большими кусками, зеленый горошек. Когда блюдо будет готово, посыпать нарезанным укропом и подавать к столу.

Кебаб в баклажане

1 кг мяса ягненка, нарезанного на маленькие кусочки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 маленьких помидора, 2 картофелины, 1 большая нашинкованная луковица, 3 баклажана, 2 стакана воды, 1 стакан оливкового масла, соль.

Разрезать баклажаны на 2–4 части. Посолить и дать постоять 1 час. Помыть, дать стечь воде, затем приготовить на оливковом

масле и положить в посуду для выпечки. Поджарить мясо в масле (1 столовая ложка). Добавить стакан воды, соль и нарезанную луковицу и продолжать готовить. Когда мясо будет полностью готово, добавить картофель, нарезанный кусочками.

В центр баклажана положить мясо, помидор и лук. Оставшийся соус выложить по краям вокруг баклажана. Добавить столовую ложку масла и воду, если необходимо.

Запекать в сильно нагретой духовке в течение 15 минут.

Кебаб на зубочистках

5 длинных баклажанов, 3 зеленых острых перца, 2 помидора, 1 ст. ложка томатной пасты, 250 г говяжьего фарша, 1 яйцо, петрушка, 1 луковица, соль, перец, приправы, растительное масло.

Баклажаны очистить, порезать полосками, положить на 15 минут в подсоленную холодную воду, чтобы ушла горечь. Для котлет смешать фарш, потереть на мелкой терке луковицу, порезать мелко петрушку, добавить яйцо, соль, перец, специи, все хорошо перемешать.

С баклажан слить воду, высушить. Раскалить масло, обжарить баклажаны во фритюре до коричневого цвета, вынуть на салфетку, чтобы лишнее масло в нее впиталось. В том же фритюре обжарить перец, нарезанный на небольшие части. Взять 2 полоски баклажанов, положить крест-накрест. В центр положить небольшую, скатанную из фарша котлетку. Закрыть сверху баклажанами – сначала нижней полоской, потом верхней. Скрепить зубочисткой. Сверху на зубочистку надеть кусочек помидора и перчика.

Проделать все то же с другими баклажанами, сложить в сотейник. Залить водой примерно до половины кебабов. Когда закипит, добавить столовую ложку томатной пасты, тушить на маленьком огне 30 минут.

Джудже-кебаб

1 кг курятины, ½ стакана оливкового масла, 2 средние луковицы (тертые), 4 маленьких помидора, ½ ч. ложки шафрана, соль, перец.

*Приготовить маринад:*смешать оливковое масло, тертый лук, шафран (измельчить в ступке), соль, перец.

Курицу помыть, порезать на маленькие кусочки.

Мариновать мясо несколько часов в холодильнике в закрытой посуде. Затем нанизать кусочки на шампура (грудку отдельно). Отдельно нанизать помидоры. Жарить все это на углях или в

духовке на гриле. Периодически поливать мясо маринадом.

Кебаб-кубиде

400–500 г говяжьего фарша, 1 крупная луковица (мелко нарезанная), 1 сырое яйцо, соль и перец по вкусу, 1/3 ч. ложки молотой корицы.

Все смешать и основательно взбить, пока однородная масса не побелеет.

Помочь при взбивании может скоростной кухонный комбайн (с ножами) или ручной миксер, снабженный насадкой-рубилкой на прямом приводе.

Слепить колбаски (мокрыми руками, чтобы фарш не прилипал) и жарить их на решетке или на вертеле.

Чапли-кебаб

300 г говяжьего фарша, 1 пучок зеленого лука, 1 яйцо, 1 картофелина, ½ перца зеленого острого, 25 г пшеничной муки, соль, перец молотый.

Лук, острый перец измельчить. Выложить в фарш. Картофель отварить и потолочь. Добавить в фарш. Вбить яйцо. Высыпать муку. Приправить солью, перцем. Сделать лепешки и пожарить. К готовым лепешкам вылить немного воды. Тушить 5 минут.

Мясной хлеб (безоболочная колбаса)

Мясные хлебы – это безоболочная колбаса. Приготовляют их из фарша, составленного по рецептуре вареных колбас. Фарш после перемешивания запекают в формах. Форму можно изготовить самим из пищевой фольги, сложенной в несколько раз. Размеры 5–10 см по высоте и ширине и 20 см в длину – оптимальный вариант для кухонной духовки. Стенки и дно смазывают жиром.

По готовности смазывают яичным белком и подрумянивают. Перед употреблением охлаждают.

По сравнению с вареными колбасами мясные хлебы содержат меньше влаги, имеют более плотную консистенцию.

К высшему сорту относили мясной хлеб любительский, московский, лучший, сырный (с добавлением швейцарского сыра), заказной и кровяной; к первому – отдельный, говяжий; ко второму – чайный.

Мясной хлеб любительский получают из говядины высшего сорта (35 %), свинины нежирной (40 %), твердого шпика (25 %) с добавлением черного перца и мускатного ореха. На разрезе он имеет зерна шпика.

Мясной хлеб заказной готовят из говядины высшего сорта (30 %), свинины полужирной (32 %), твердого шпика (37 %) и яиц (1 %), из пряностей добавляется черный перец и мускатный орех.

Мясной хлеб говяжий изготавливают из говядины 1-го сорта (73 %), говяжьего жира (25 %), крахмала (2 %), с добавлением черного или красного перца, чеснока и кориандра. Жир режут кубиками размером 6 мм.

Мясной хлеб отдельный: говядины (60 %), свинины нежирной (23 %), полутвердого шпика (15 %), нарезанного кубиками (6 мм), крахмала (2 %). Имеет чесночный аромат.

Мясной хлеб – очень хороший вариант домашней колбасы для тех, кто не хочет иметь дело с кишками и сетками. Главное правило – сделать фарш пастообразным. Для этого его нужно несколько раз пропустить через мясорубку. Если делать любительский хлеб – кубики сала следует добавить только перед закладкой в форму. А если добавить кусочки мяса – на столе будет ветчинный хлеб!

Хлеб мясной простой

700 г свинины, 300 г говядины, 1 яйцо, 30 г пшеничной муки, 20 г соли, 5 г перца черного, 5 г тмина, 5 г ванилина, мускатный

орех – по вкусу.

Мякоть говядины и свинины промыть, нарезать кусочками весом примерно по 50–100 г, засолить и выдержать 12–24 часа. Затем пропустить через мясорубку, добавить яйцо, пряности, натертый на мелкой терке мускатный орех, все тщательно перемешать. Приготовленную массу сформовать в виде хлеба, уложить в форму и запечь в духовке.

Хлеб мясной (I)

300 г свинины, 400 г говядины, 1–2 луковицы, 2 ломтика белого хлеба (без корок), ¼ стакана молока, 1–2 ст. ложки растительного масла, 1–2 ст. ложки муки, красносмородиновое желе, пряная зелень, черный перец молотый, соль.

Говядину, свинину, очищенную луковицу нарезать крупными кусками. Белый хлеб замочить в молоке, отжать.

Мясо, лук и хлеб пропустить через мясорубку в миску, поперчить, посолить, вымесить. Сформовать продолговатый мясной батон, обвалять в муке. Положить на смазанную растительным маслом сковороду, влить ½ стакана горячей воды. Поставить в разогретую до 180 ˚С духовку, запекать 30–40 минут до золотистой корочки. Затем духовку выключить и оставить в ней мясо еще на 10 минут.

Готовый мясной хлеб нарезать на порционные куски и выложить на сервировочное блюдо. Украсить пряной зеленью. Соус, в котором готовилось мясо, процедить и смешать с красносмородиновым желе. Полить соусом мясной хлеб или подать отдельно в соуснике.

Гарнировать вареным картофелем, картофельным пюре, салатом или тушеными овощами.

Особенно пикантным получается предлагаемое кушанье, если на гарнир подать приготовленный корень сельдерея.

Хлеб мясной (II)

1 кг мясного фарша, 1 стакан картофельных чипсов (раскрошенных), 1 яйцо, 1 банка консервированной кукурузы, ½ стакана томатного соуса.

Измельченные чипсы, яйцо, кукурузу и соус смешать, посолить, поперчить, добавить фарш и хорошо перемешать.

Придать фаршу форму буханки хлеба и аккуратно переложить на противень. Полить оставшимся соусом и запекать в течение часа.

Хлеб мясной (III)

500 г печени индейки, 1 лимон, 500 г говядины, 200 г ломтиков бекона, 200 г шпика, 200 г ветчины, 2 моркови, 100 г стручковой фасоли, 4 зубчика чеснока, 2 луковицы, 2 яйца, 1 ст. ложка белого сухого вина, 250 г белого хлеба, 200 мл молока, 2 лавровых листа, ½ ч. ложки молотой гвоздики, молотый мускатный орех на кончике ножа, соль, перец по вкусу.

Для приготовления мясного хлеба можно также использовать куриную, говяжью или свиную печень. Перед тем как замариновать говяжью или свиную печенку, ее следует нарезать на небольшие кусочки.

Печень сполоснуть, небольшим острым ножом удалить пленки и желчные протоки. Положить печень в миску с небольшим количеством холодной воды, выжать сок лимона, перемешать и оставить на 1 час.

Чеснок очистить и мелко нашинковать. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками. В сотейнике разогреть сливочное масло, добавить лук и тушить под крышкой на небольшом огне, постоянно помешивая, 10 минут. Лук должен стать мягким и прозрачным.

С хлеба срезать корку, мякиш нарезать небольшими кусочками и размочить в молоке. Когда хлеб размокнет, отжать его, но не очень сильно.

Мясо вымыть. Печень слить, вместе с мясом и половиной шпика пропустить через мясорубку, поставив диск с большими отверстиями.

Если у вас нет такого диска, то нарежьте мясо, печень и шпик полосками шириной 1 см. Сложите несколько полосок вместе и нарежьте их на кубики. Затем с помощью двух одинаковых ножей, держа их невысоко от доски, рубите кубики до полного измельчения.

Измельченные мясо, печень и шпик выложить в большую миску вместе с тушеным луком и нашинкованным чесноком. Добавить размоченный хлеб, яйца, вино, гвоздику и мускатный орех. Посолить, поперчить по вкусу. Вымешивать фарш, пока он не станет однородным.

Чтобы фарш хорошо перемешался, его необходимо во время перемешивания несколько раз отжать руками, причем небольшими порциями. А чтобы фарш после приготовления был пышным и нежным, его надо отбить ладонями, также небольшими порциями. Разделить фарш на 3 равные части.

Морковь вымыть, очистить, варить 5–7 минут в подсоленной кипящей воде, откинуть на дуршлаг и обдать холодной водой.

Нарезать морковь, ветчину и оставшийся шпик полосками шириной 0,5 см.

У фасоли отрезать кончики. Варить фасоль в подсоленной кипящей воде 2 минуты.

С тонких ломтиков бекона срезать кожицу, 6–7 ломтиков отложить для оформления верхнего слоя мясного хлеба. Форму, в которой будет запекаться мясной хлеб, смазать растительным маслом; выложить беконом поперечными рядами так, чтобы ломтики слегка заходили один на другой. Выложить беконом две оставшиеся открытыми короткие стороны. Обрезать свисающие концы бекона ножницами.

Разогреть духовку до 180 °С. Уложить на дно формы треть мясного фарша. На него положить, чередуя между собой, половину полосок моркови, шпика, ветчины и фасоли. Положить вторую треть фарша, затем оставшиеся полоски и вновь слой фарша.

С помощью лопатки разровнять верх мясного хлеба. Закрыть его отложенными ломтиками бекона. Сверху положить лавровый лист. Закрыть крышкой или фольгой, запекать в духовке 40 минут. За 10 минут до готовности снять крышку, чтобы верх хлеба подрумянился.

Мясной хлеб можно подавать как горячее блюдо с гарниром из жареных или печеных овощей. Холодный мясной хлеб – прекрасная закуска или начинка для бутербродов.

Самая простая начинка для мясного хлеба – сваренные вкрутую яйца. Их количество зависит от длины формы, в которой вы будете готовить это блюдо. Рассчитайте, сколько нужно яиц, сварите их, очистите от скорлупы. Уложите в форму половину фарша, затем поместите по центру ряд яиц, немного углубите их и закройте оставшимся фаршем.

Хлеб мясной (IV)

800 г смешанного мясного фарша (400 г из свиного окорока, 200 г из говяжьей вырезки и 200 г из свиной корейки), 1 луковица, 1 чашка нарезанного мелкими кубиками белого хлеба, 1 ч. ложка соли, на кончике ножа белый перец, 1 яйцо, 1 чашка томатной пасты, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ломтика ананаса, 1 ст. ложка сливочного масла.

Духовку разогреть до 180 °С. Мясной фарш положить в глубокую миску. Лук очистить, покрошить и посыпать им мясной фарш. Насыпать на фарш кубики хлеба, соль и перец. Яйцо взболтать. Смешать фарш со всеми добавками, с яйцом и таким количеством томатной пасты, чтобы получилась плотная, но

пластичная масса. Сформовать из нее батон и поместить в духовку. Сбрызнуть мясной хлеб растительным маслом и запечь на втором уровне снизу в течение 1–1,5 часа. Ломтики ананаса осушить и разрезать поперек пополам. За 20 минут до истечения этого срока уложить ломтики ананаса на мясной хлеб. Разложить по ананасу кусочки сливочного масла и продолжать запекать, пока ломтики ананаса не подрумянятся.

Хлеб мясной (V)

0,5 кг любого фарша, 1 луковица, 1 яйцо, 2 кусочка хлеба (размоченного в воде, но не в молоке), 1 ст. ложка перца, соль, петрушка, ½ стакана мелко нарезанных грибов, бекон, кетчуп.

Все перемешать, сформовать хлебец. Выложить на противень (глубокий), покрыть верх хлеба беконом и кетчупом.

Запекать хлеб в духовке при 280 °С в течении 1–1,5 часов, накрыв фольгой, и 15–20 минут без фольги.

Подавать с картофельным пюре.

Слоеный мясной хлебец со сладким перцем и сыром фета

2 черствые булочки, 1 луковица, 1 пучок петрушки, по 1 стручку красного сладкого перца и желтого сладкого перца, 200 г сыра фета, 30 г кунжута, 750 г рубленого мяса, 2 яйца, 1 ст. ложка горчицы, 2 стебля лука-порея, 500 г помидоров черри, 2 ст. ложки оливкового масла.

Хлеб замочить. Лук очистить и нарезать кубиками. Петрушку порубить. Перец подготовить и нарезать полосками. Фету разрезать горизонтально пополам. Обжарить кунжут без жира.

Духовку нагреть до 180 °С. Смешать рубленое мясо, яйца, лук, горчицу, петрушку и отжатый хлеб. Поперчить, посолить. 1/3 фарша выложить на смазанный жиром противень и придать форму вытянутой лепешки. Разложить сначала желтый перец, сверху фету, накрыть 1/3 фарша и выложить красный перец. Закончить фаршем и придать форму батона. Посыпать кунжутом и поставить на 45–50 минут в духовку. Лук-порей разделить на полоски и бланшировать в подсоленной воде 3 минуты. Смешать с помидорами, заправить оливковым маслом, посолить и выложить к мясному хлебцу за 5 минут до окончания времени его запекания.

Хлеб мясной с сухофруктами и орехами

600 г смешанного фарша (говядина + свинина), 1 средняя луковица, ½ ч. ложки соли, ½ ч. ложки черного молотого перца, 1 щепотка молотого мускатного ореха, 1 яйцо, ½ стакана бульона, ¾ стакана тонкомолотых панировочных сухарей, 0,5 стакана изюма «Джамбо» или чернослива, ½ стакана очищенных грецких орехов, 1 горсть чищенных подсолнечных семечек, растительное масло для жарки, дополнительно горсть орехов для посыпки верха.

Лук почистить, вымыть, мелко порезать и обжарить на растительном масле до золотистого цвета.

Грецкие орехи мелко порубить. Если используется чернослив, то у него нужно удалить косточки и мелко его порезать. Соединить вместе фарш, жареный лук, орехи, сухофрукты, специи, панировочные сухари и бульон и хорошо перемешать.

Смазать растительным маслом прямоугольную форму и выложить в нее фарш. Посыпать верх грецкими орехами, слегка их придавить. Форму с фаршем поставить в разогретую до 175–180 ˚С духовку на 40 минут.

Можно подавать как теплым с картофельным пюре, так и холодным, как закуску.

Мясной хлебец с печеным картофелем

Для картофеля:*4 веточки розмарина, 600 г картофеля, соль, перец, молотая паприка, 2 ст. ложки оливкового масла.*

Для мяса:*200 г хлеба, 1 стручок красного перца, 1 стручок желтого перца, 50 г кунжута, 200 г сыра фета, 1 луковица, 2 яйца, ½ пучка петрушки, 750 г рубленого мяса, 1 ч. ложка горчицы, соль, перец, паприка, 2 ст. ложки сливочного масла, 200 мл сливок, 2–3 ст. ложки муки.*

Замочить хлеб на 10 минут в холодной воде. Стручки сладкого перца вымыть, разрезать их пополам и удалить из них семена. Розмарин вымыть, оторвать иголочки. Нагреть духовку до 220 ˚С. Выстлать противень бумагой для выпекания, положить на нее перец и поставить на 20 минут в духовку. Достать, дать остыть перцу, снять кожицу и нарезать мякоть кубиками. Обжарить кунжут на сковороде без жира до золотисто-желтого цвета. Сыр нарезать кубиками. Лук очистить и мелко нарезать. Вымыть петрушку и мелко нарубить листики.

Рубленое мясо переложить в миску. Хлеб отжать, искрошить и добавить к мясу вместе с луком, петрушкой, сладким перцем, яйцами и горчицей. Все хорошо перемешать. Приправить фарш солью, перцем и паприкой. Осторожно перемешать с кубиками сыра.

Довести температуру духовки до 180 °С. Две полоски фольги длиной 40 см положить слегка внахлест. Половину смазать сливочным маслом и посыпать кунжутом. Выложить на кунжут фарш, оставив края по 5 см. Завернуть фарш в фольгу и хорошо закрепить края. Положить на середину противня и запекать в духовке 20 минут.

Картофель тщательно вымыть, нарезать дольками, посолить, поперчить, посыпать паприкой и розмарином. Достать противень из духовки. Положить вокруг мяса картофель с розмарином, полить оливковым маслом и поставить запекаться еще на 25 минут. Достать мясо из фольги и переложить на блюдо. Сок перелить в кастрюлю, довести до кипения, добавить сливки, соль, перец и паприку и загустить мукой. Мясной хлебец нарезать, полить соусом и положить вокруг него картофель. Украсить розмарином, а оставшийся соус подать в соуснице.

Хлеб мясной и мясные «батончики»

1,5 кг фарша (свинина + говядина, по 750 г на каждое блюдо), 2 яйца, 1 большая или 2 маленькие луковицы, 1/3 стакана манки, 100 мл сливок, соль, перец, свежий или сушеный укроп по вкусу.

Для мясных «батончиков»:*½ банки оливок без косточек, 500 г теста слоеного дрожжевого, 100 г сыра.*

Для мясной буханки:*1 красный и 1 зеленый сладкий болгарский перец.*

Тесто заранее вынуть из морозилки и дать ему разморозиться при комнатной температуре.

Перцы нужно вымыть, очистить от семян и нарезать некрупным кубиком. Лук мелко нашинковать. В миску выложить весь фарш, посолить, поперчить по вкусу, можно добавить сушеный укроп. Ввести яйца, сливки, нарезанный лук, манку и хорошо вымешать. Разделить фарш на две части.

Для мясных «батончиков» тесто разрезать пополам и немного раскатать, чтобы пластины стали шире. Взять половину фарша и разделить еще пополам. Каждую часть нужно расплющить в длинную овальную лепешечку. Посередине пластины теста положить лепешку из фарша, выложить по центру цепочку оливок и завернуть края мясной лепешки так, чтобы оливки оказались внутри мяса и получился круглый «рулетик». Посыпать тертым сыром – по половине на каждый мясной рулетик. Завернуть и защипать края теста, как пирожок. Тестом нужно оборачивать плотно, чтобы не было пустого пространства между ним и мясом. (Однако в процессе выпечки между мясом и стенками рулета пустота все равно образуется, потому что мясо при тепловой

обработке уменьшается приблизительно на 20 %.)

На противень выложить «батончики» швом вниз, наколоть вилкой, немного смазать сливками верхушку. Можно посыпать крупной солью и тмином или сделать украшения из теста.

Выпекать при температуре 180 ˚С 50 минут. Через 25–30 минут на 20 ˚С убавить температуру духовки. Если верх будет быстро румяниться, можно прикрыть пергаментом или фольгой.

Для мясной буханки во вторую половину фарша замесить нарезанный сладкий перец. Выложить фарш с перцем в прямоугольную форму. Если нет прямоугольной – подойдет и круглая; можно также запечь на противне, придав фаршу форму батона.

Поставить в предварительно разогретую духовку и запекать при температуре 200 ˚С 50 минут.

Хлеб мясной с беконом и луком

400 г говядины без костей, 1 стакан молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка растительного масла, 1 стакан свежих хлебных крошек, 150 г бекона, 1 небольшая белая луковица, 6 средних красных луковиц, соль, черный и белый перец по вкусу.

Хлебные крошки всыпать в миску, залить молоком и оставить на 10 минут.

Бекон нарезать небольшими кусочками. Белую луковицу очистить и измельчить. Говядину пропустить через мясорубку.

Сухую сковороду разогреть на сильном огне. Положить бекон, готовить, помешивая, 2 минуты. Уменьшить огонь до среднего и жарить еще 4 минуты. Добавить лук, готовить еще 4 минуты. Снять с огня, дать полностью остыть.

В миске смешать говяжий фарш и яйцо, приправить солью и перцем. Добавить размоченные хлебные крошки, обжаренный лук и бекон. Перемешать до образования однородной массы.

Переложить фарш на лист пергамента, влажными руками сформовать из него «буханку» длиной примерно 25 см, плотно завернуть в пергамент. Поместить на смазанный растительным маслом противень.

С красного лука снять верхний слой шелухи. Поместить на тот же противень. Поставить в разогретую до 200 ˚С духовку на 40 минут.

С готового мясного хлеба снять пергамент. Каждую луковицу, не очищая, разрезать на 4 части. Поместить все на сервировочное блюдо и подать к столу.

Хлебец мясной (кекс)

500 г мясного фарша, 200 г хлеба, 1 стакан молока, 3–4 ст. ложки манки, 1 морковь (средняя), 2 средние луковицы, 2 яйца, 50 г твердого сыра, бекон, соль, перец черный молотый.

Хлеб замочить в молоке. Морковь, лук, отжатый хлеб пропустить через мясорубку. Смешать все с мясным фаршем. Добавить молоко, оставшееся после хлеба, яйца, манку, соль, перец (по вкусу). Все хорошо вымешать до однородной массы.

Глубокую форму небольшого диаметра (предпочтительно для выпекания кекса) смазать маслом и посыпать манкой. Выложить мясную массу в форму, сверху положить 5–6 пластинок бекона. Сыр порезать соломкой и воткнуть в хлебец.

Выпекать 20 минут при температуре 180–190 ˚С, потом 30 минут при температуре 150 ˚С.

Блюда из колбасы и колбасных изделий

Из сосисок

Бутерброды

Хот-дог

1 булочка, 1 сосиска, горчица, кетчуп или майонез.

Булочку разрезать вдоль на две части, удалить часть мякиша и вложить сосиску. Завернуть в бумажное полотенце и нагревать при полной мощности 1–1,5 минуты, пока сосиска полностью не прогреется. Подавать с горчицей, майонезом или кетчупом.

Веселые картофельные хот-доги

Сосиски, картофельное пюре, кусочки овощей для украшения.

Отварные сосиски оберните густым картофельным пюре, обжарьте на сковороде. Украсьте кусочками овощей – из оливок и зеленого горошка сделайте глазки, носики, из кусочков вареной моркови – рты.

Бутерброды с сосисками и черносливом

3 свежие несладкие булочки (по 100–150 г), 3 сосиски, 80 г майонеза (любого), 30 г горчицы, 6 ст. ложек чернослива без косточек.

Булочки разрезать вдоль (не до конца), вложить в них вареные или жареные сосиски, намазанные майо – незом и горчицей, и запекать их в жарочном шкафу при температуре 200 °С. В разрезанные булочки вместе с жареными или вареными сосисками можно положить чернослив без косточек.

Гренки с мясными продуктами и огурцами

200 г пшеничного хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, 100 г мясных продуктов (ветчина, колбаса, сосиски, окорок), 1 соленый огурец, 3 ст. ложки сыра голландского тертого, зелень.

Хлеб нарезать ломтиками и обжарить с одной стороны. Мясные продукты мелко нарезать или пропустить через мясорубку. Огурец мелко нарезать, отжать и соединить с мясными продуктами. Массу заправить майонезом, хорошо перемешать и нанести на обжаренную сторону гренков. Посыпать

тертым сыром, уложить на смазанный маслом противень и подрумянить в духовке. При подаче посыпать измельченной зеленью.

Бургеры «Горячая собака»

900 г измельченной говядины, соль и черный молотый перец по вкусу, 1 яйцо, ¼ чашки хлебной крошки (молотых сухарей), 2 ст. ложки томатного соуса, 1 ст. ложка мелко нарезанной свежей зелени петрушки, 3 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука, 3 «Горячих собаки» (так называют горячие сосиски в булке), каждая из которых разрезана на 10 частей.

Смешать мясо, соль, перец, яйцо, сухари, томатный соус, зелень петрушки и лук. Из полученной массы сделать 6 лепешек. Поджарить лепешки с одной стороны и перевернуть на другую. Затем положить на каждую лепешку по пять кусочков разрезанных сосисок и жарить со второй стороны до готовности.

Гренки с колбасой или сосисками

12 ломтиков хлеба, 6 сосисок, 40–50 г жира.

Для соуса из хрена:*150 г хрена, 30 г маргарина, 20 г муки, 1 стакан отвара, 3–4 ст. ложки сметаны, 1 желток, соль, сахар, лимонная кислота.*

*Приготовить соус:*хрен очистить, сполоснуть и мелко натереть. Из маргарина и муки приготовить заправку, добавить половину натертого хрена, поджарить, развести отваром, вскипятить, соединить со сметаной и желтком, прибавить остаток хрена и приправить по вкусу солью, сахаром, лимонной кислотой или соком из лимона. Соус должен быть густым.

Батон очистить от корки, нарезать ломтиками толщиной 1 см, быстро поджарить на разогретом жире (не высушить) – гренки должны быть подрумяненными, хрупкими, внутри мягкими. Гренки можно поджарить на сковороде или поместить в сильно нагретый духовой шкаф.

Сосиски подогреть (не кипятить), очистить от оболочки, нарезать поперек на половинки. Каждую половинку разрезать вдоль на две части, которые положить срезанной стороной на гренок, сверху смазать толстым слоем соуса из хрена. Положить на лист, смазанный жиром, и запекать в сильно нагретом духовом шкафу. Подавать горячими как закуску на блюде, украшенном зеленью.

*Примечание.*Вместо соуса из хрена можно приготовить соус

горчичный, употребляя 2–3 столовые ложки горчицы. Соус горчичный также должен быть густым.

Первые блюда

Борщ московский с сосисками и ветчиной

100 г говядины, 50 г ветчины, 50 г сосисок, 150 г мясных костей, 50 г костей от ветчины, 20 г топленого масла, 200 г свеклы, 100 г свежей капусты, 50 г моркови, 1 небольшой корень петрушки, 1 луковица, 30 г томата-пюре, 5 г сахара, 15 мл уксуса, 20 г сметаны, соль.

Из мясных костей и костей от ветчины сварить бульон. Капусту нарезать лапшой, морковь, свеклу, петрушку – соломкой, лук нашинковать. Морковь и лук пассеровать, свеклу с петрушкой тушить в смеси томата-пюре, уксуса, жира и небольшого количества воды или бульона. В кипящий костный бульон положить нашинкованную капусту, довести до кипения и варить до полуготовности, затем добавить свеклу, пассерованные коренья, лук. Проварив 10–15 минут, заправить борщ сахаром, солью, если нужно уксусом и довести до кипения. Вареное мясо и ветчину, нарезанные кусками, сосиски, порезанные поперек, залить бульоном и довести до кипения. Мясные продукты положить в тарелки при подаче.

Суп с рисом, сосисками и зеленым горошком

1,5 л бульона или воды, 1 ст. ложка риса, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 4 сосиски, зелень, соль.

В горячий бульон или воду положить промытый рис и коренья и варить рис до мягкости. Засыпать в суп зеленый горошек и нарезанные кружочками сосиски, прогреть, добавить соль. При подаче посыпать суп мелко нарезанной зеленью. Если суп варился на воде, добавить масло.

Борщ белорусский с сосисками

2 л воды, 100 г говядины, 200 г костей от ветчины, 80 г сосисок, 1–2 моркови, 1 небольшой корень петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки томата-пюре, 3 свеклы, 4 картофелины, ½ ст. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, ½ ст. ложки уксуса, перец, лавровый лист, соль, сахар, сметана.

Из мяса и костей ветчины сварить бульон. Морковь, петрушку, лук нарезать и спассеровать на жире, добавить томат-пюре, муку и продолжать пассеровать еще 10 минут. Свеклу отварить до готовности, очистить и нарезать соломкой. Картофель очистить, нарезать дольками, положить в кипящий бульон и варить 5 минут. Затем добавить вареную свеклу, пассерованные коренья и лук и варить 10 минут. Борщ заправить солью, сахаром, уксусом, перцем, лавровым листом и дать прокипеть. Сосиски отварить.

При подаче к столу в тарелку положить кусок мяса, нарезанные сосиски, сметану и масло.

Свекольник с колбасками

400 мл бульона из говяжьих костей, 250 г свеклы, 15 г моркови, 10 г репчатого лука, 5 г петрушки (корень), 10 г томатной пасты или 25 мл томатного сока, 10 г жира, 3 г пшеничной муки, 15 г сметаны, соль, сахар, уксус, 50 г колбасок (сосиски или сардельки).

Свеклу сварить целиком, очистить от кожуры и нарезать соломкой или натереть на крупной терке.

В бульон добавить нарезанные соломкой и обжаренные в жире лук, морковь и петрушку вместе с томатной пастой, порезанные кружочками и обданные кипятком колбаски, пассерованную муку, подготовленную свеклу, переставить посуду в духовку с сильным жаром и варить еще 8–10 минут. Затем по вкусу добавить соль и сахар, можно еще подлить уксус или добавить лимонную кислоту.

Салаты

Салат из сосисок, картофеля и зеленого лука

200 г сосисок, 3 картофелины, 100 г лука, 100 г майонеза, сахар, зелень укропа или петрушки, соль.

Отварной картофель и сосиски нарезать кубиками, посолить. Лук мелко нарезать, потолочь с сахаром, перемешать с майонезом. Залить этой смесью салат и посыпать зеленью.

Салат из сосисок с помидорами и луком

150 г сосисок или сарделек, 150 г помидоров, 1 головка репчатого лука, 100 г майонеза, сахар, перец, соль.

Помидоры и сосиски нарезать кубиками, добавить рубленый лук, перемешать, посолить, посыпать сахаром, перцем и заправить майонезом.

Салат из сосисок с помидорами и зеленью

150 г сосисок или сарделек, 150 г помидоров, ½ пучка зеленого лука, 100 г майонеза, зелень петрушки и укропа.

Помидоры и сосиски нарезать кубиками, добавить зеленый лук, петрушку и укроп, перемешать, посолить и заправить майонезом.

Салат-коктейль с сосисками

35 г сосисок, 30 г ананасов (замороженные, фасованные), 10 г лука, 20 г майонеза, соль, специи.

С вареных сосисок снять оболочку и нарезать их кружочками. Ананасы нарезать кубиками. Все выложить в вазочку, покрыть натертой на крупной терке морковью и залить майонезом. Перед употреблением перемешать.

Закуски

Сосиски рыбные

500 г серебристого хека, 3 ст. ложки молока, 2 яйца, ломтик хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, перец и соль по вкусу.

Приготовленное филе, хлеб, замоченный в молоке или воде, лук пропустить через мясорубку. В массу добавить перец, соль. Разделить на порции, скатать в виде колбаски и обжарить на решетке, смазав предварительно сосиски маслом.

Шашлык из сосисок

3 сосиски, 80 г репчатого лука, 80 г помидоров, 20 г чернослива, 50 г грудинки, 25 г сыра, зелень петрушки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Сосиски нарезать на куски длиной 3–4 см. Чернослив замочить в теплой воде на 6–8 часов, удалить из него косточки и обернуть каждую сливу ломтиком грудинки. Лук, помидоры нарезать четвертинками. Надеть на шампур вперемежку сосиски, листья петрушки, лук, помидор, сливу в грудинке, ломтик сыра, снова сосиску. Поджарить на сковороде в большом количестве

жира или испечь на листе в духовом шкафу, периодически поливая растопленным сливочным маслом. Подавать шашлык горячим.

Закуска из мяса и сосисок

200 г мягкого мяса, 1 сосиска, 2 яблока, 1 луковица, соль, перец, томатное пюре, растительное масло, 4–6 ломтей белого или черного хлеба.

Можно использовать свинину, говядину, баранину, телятину или курятину. Мясо разрезать на кубики толщиной 3–4 см и нанизать вместе с кусками сосиски, ломтиками яблока и кусочками лука на вертел. Данного количества продуктов хватит на 4–6 вертелов. Мясо посыпать солью и перцем и смазать густым томатным пюре, все продукты сбрызнуть растительным маслом, затем обжарить на углях или в горячей духовке (280–300 °С). Подавать на ломте белого или черного хлеба.

Сосиски в кляре с соусом

10 сосисок, 2 яйца, ½стакана молока, соль, перец, 1 стакан муки, 1 стакан растительного масла.

Взбить 2 яйца. Добавить полстакана молока, немного соли и перца. Всыпать 1 стакан муки. Хорошо все размешать до получения однородной консистенции.

В глубокую сковородку налить стакан растительного масла и хорошо разогреть.

Обмакнуть сосиски в тесто и сразу опустить их в разогретое масло. Жарить 3–4 минуты до появления аппетитной золотистой корочки.

Выкладывать готовые сосиски на бумажное полотенце, чтобы стек лишний жир, после чего можно выложить в блюдо.

Чтобы сделать соус, нужно смешать майонез с мелко нарезанными маринованными огурчиками. Можно добавить каперсы.

Сосиски в кляре с соусом тар-тар

4 сосиски «Моцарелла», 1 яйцо, 50 мл молока, ½ стакана муки, щепотка соли, щепотка перца, 100 г майонеза, 2 маринованных огурчика, 1 ч. ложка каперсов, 3 капли соуса табаско, 200 мл растительного масла для фритюра.

Взбить миксером яйца. Добавить молоко, соль, перец.

Всыпать просеянную муку. Замешать до однородной консистенции. Окунуть сосиски в получившийся льезон и опустить в разогретый до 170 ˚С фритюр. Жарить 3–4 минуты до появления золотистой корочки. Выложить на сухую салфетку. Подавать горячими с соусом из смеси майонеза, табаско, мелко рубленых огурчиков и каперсов.

Сосиски в томате со сладким перцем

4 сосиски «Моцарелла», 1 стакан томатного сока, 2 ст. ложки кетчупа, 1 ч. ложка майорана, 1 ч. ложка базилика, 1 сладкий желтый перец, 1 большой помидор, щепотка соли, щепотка сахара, горсть рубленой петрушки.

В сотейнике прогреть томатный сок. Добавить мелко рубленный сладкий перец, кетчуп, майоран, базилик и кипятить, помешивая, на слабом огне 4–5 минут. Добавить крупно нарезанный помидор, соль, сахар. Затем добавить крупно нарезанные сосиски и варить еще 4 минуты. Посыпать петрушкой.

Нежные сосиски в шпинате с чесноком

4 сосиски «Прованс», 1 ст. ложка сливочного масла, 1 большой пучок листьев свежего шпината, 2 зубчика чеснока, щепотка соли, ½ ч. ложки сладкой паприки.

Вскипятить воду. Посолить, дать остыть 2 минуты, погрузить 6 сосисок и варить на слабом огне 6 минут. Шпинат промыть проточной водой. Просушить. На вилку наколоть раздавленный ладонью чеснок. Разогреть сливочное масло в сотейнике, выложить листья шпината и 1 минуту помешивать вилкой с чесноком. Немного посолить. Уложить на середину тарелки по 3 сосиски, сверху уложить шпинат. Слегка присыпать паприкой.

Паста с сосисками и зеленым соусом

3 сосиски «Прованс», 2 горсти пасты «перья» или «рожки», 3 ст. ложки оливкового масла, щепотка соли, горсть рубленных листьев петрушки, 2 щепотки рубленых листьев базилика, 2 щепотки тертого пармезана.

Пасту отварить в подсоленной воде, добавив ложку оливкового масла, но не разваривать. Сосиски крупно нарезать и поджарить на оставшемся масле до золотистого цвета. Добавить петрушку и пасту. Быстро перемешать. Добавить рубленый базилик, разложить по тарелкам и посыпать тертым пармезаном.

Сосиски в остром соусе

4 сосиски «Медвежий лук», 50 мл растительного масла, 4 ст. ложки острого кетчупа, 1 ч. ложка 9 %-ного уксуса, 1 средний баклажан, 10 помидоров черри, щепотка соли.

Сосиски обжарить в небольшом количестве растительного масла на среднем огне до готовности. Добавить кетчуп и уксус. Тщательно перемешивать, пока соус не распределится равномерно по всей поверхности сосисок. Накрыть крышкой. Отставить в сторону. Баклажан нарезать брусочками. Обжарить на среднем огне на сковороде на оставшемся растительном масле до появления золотистой корочки. Посолить. Добавить помидоры черри и обжаривать еще 1 минуту, пока не полопается кожица. Выложить на тарелки. Рядом уложить сосиски.

Сосиски с тмином и цветной капустой

2 сосиски «Медвежий лук», 4 пластинки бекона, 1 ч. ложка тмина, ½ среднего кочана цветной капусты, щепотка соли, ½ стакана красного сухого вина.

Бекон крупно нарезать, выложить на холодную сковороду и поставить на плиту на 2 минуты. Дать вытопиться жиру. Добавить тмин, перемешать и жарить 2 минуты. Добавить крупно нарезанные сосиски и жарить 3–4 минуты. Снять с плиты.

Цветную капусту разобрать на соцветия, отварить до полуготовности в подсоленной воде. Обсушить. Добавить к бекону. Влить красное вино и немного выпарить. Подавать немедленно, полив оставшимся на сковороде соусом.

Блинчики с сыром и сосисками

4 сосиски «Молочные», 4 тонких блинчика, 4 ст. ложки картофельного пюре, 2 щепотки рубленой петрушки, 4 ломтика мягкого сливочного сыра, 2 ст. ложки сливочного масла.

Намазать середину блинчиков картофельным пюре, оставив с каждой стороны по 2 см. Посыпать петрушкой и выложить в середину по ломтику сыра. На блинчик положить сосиску, завернуть рулетом, можно подогнуть края. Запекать в разогретой духовке при 160 °С 5 минут. Смазать растопленным сливочным маслом и запекать еще 3–4 минуты.

Сосиски с маисовой крупой

4 сосиски «Молочные», ½ стакана кукурузной крупы грубого помола, 2 стакана куриного бульона, 2 яичных белка, горсть тертого пармезана.

Сосиски отварить в подсоленной воде. Крупу засыпать в кастрюлю, промыть проточной водой. Залить куриным бульоном, поставить на сильный огонь и, помешивая венчиком, дать закипеть, убавить огонь до минимума и накрыть крышкой. Варить 15 минут, периодически помешивая. Взбить белок и влить его в кастрюлю, размешивая венчиком. Затем добавить пармезан и тщательно вымесить. Отварные сосиски выложить на жароустойчивую тарелку. На сосиски выложить крупу, покрыв их полностью. Духовку разогреть до 180 °С. Запекать блюдо 4–5 минут. Подавать сразу.

Сосиски в беконе с жареным перцем

4 сосиски «Эльзасские», 4 пластинки сырокопченого бекона, 2 сладких перца, 3 ст. ложки растительного масла, ½ ч. ложки сухого орегано, по щепотке соли и черного молотого перца.

Сосиски плотно обернуть беконом. Поместить в слегка прогретую духовку и жарить до готовности при температуре 180 °С. Удалить сердцевину из перца, нарезать крупными кубиками и обжарить на растительном масле. Посолить, поперчить. Добавить орегано и жарить еще 1 минуту. Подавать сразу.

Сосиски к пиву с овощами

4 сосиски «Эльзасские», 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка меда, 4 ст. ложки растительного масла, 1 средний кабачок цуккини, щепотка соли.

Сосиски обжарить на сковороде с половиной растительного масла. Добавить соевый соус, немного выпарить, добавить мед и отставить в сторону, накрыв крышкой. На оставшейся части растительного масла отдельно обжарить до полуготовности крупно нарезанные цуккини. Посолить и выложить на тарелку ровным слоем. Сверху уложить сосиски и полить соусом, оставшимся от сосисок.

Сосиски с тимьяном и горчицей в кабачке

4 сосиски «Нюрнбергские», 2 маленьких кабачка, щепотка соли, 2 ч. ложки зернистой горчицы, 4 веточки свежего тимьяна,

4 полоски бекона, 4 ст. ложки кабачковой икры.

Кабачки промыть и, отрезав плодоножку, разрезать вдоль. Удалить семена, посолить. На каждую половинку положить по веточке тимьяна и намазать по половине ложки горчицы. Уложить на горчицу сосиски, накрыть их пластинками бекона. Запекать в духовке при температуре 170 °С 4–5 минут, затем увеличить температуру до 190 °С. Намазать подрумянившиеся сосиски кабачковой икрой и запекать еще 4 минуты при температуре 190 °С. Подавать горячими.

Омлет с сосисками и помидорами

4 сосиски «Нюрнбергские», 3 яйца, 200 мл молока, 1 ч. ложка соевого соуса, щепотка сахара, 1 ст. ложка растительного масла, 1 большой помидор, щепотка рубленого зеленого лука.

Сосиски порезать вдоль на 4 части, затем – кубиками. Обжарить на растительном масле до появления корочки. Помидор разрезать на 4 части, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Добавить к сосискам и убавить огонь. Взбить венчиком яйца. Добавить молоко, соевый соус и сахарный песок. Вылить смесь на сковороду и посыпать рубленым зеленым луком. Накрыть крышкой и довести до готовности на слабом огне или в духовке в течение 11 минут при температуре 140 °С. При подаче разрезать омлет пополам. Подавать горячим.

Сосиски в фольге с пореем и имбирем

2 сосиски «Иверия», 1 средний лук-порей, 2 ст. ложки оливкового масла, 0,5 см корня имбиря, щепотка сахарного песка, 2 ст. ложки соевого соуса.

Двойной слой плотной фольги сбрызнуть оливковым маслом. У порея отрезать белую часть, снять верхний слой, разрезать вдоль. Тщательно промыть. Просушить. Нарезать крупной соломкой и уложить на фольге «дорожкой». Корень имбиря очистить. Мелко порубить и смешать с сахаром. Равномерно распределить сверху порея. Полить соевым соусом. Поверх овощей выложить сосиски, свернуть фольгу конвертом. Запекать в духовке 7 минут при температуре 160 °С. Подавать в фольге, надрезав ее сверху.

Капуста тушеная с сосисками и томатами

8 сосисок «Иверия», ½ кочана белокочанной капусты, 100 мл

растительного масла, ½ ч. ложки кумина, 2 красные луковицы среднего размера, 2 помидора среднего размера, 1 ст. ложка орегано, горсть рубленой петрушки.

Капусту нашинковать тонкой соломкой. В высоком сотейнике прогреть большую часть растительного масла. Добавить в него кумин и капусту. Обжарить ее в течение минуты, тщательно помешивая. Добавить 1 стакан воды и тушить на слабом огне под крышкой 10–13 минут.

Сосиски нарезать кружочками толщиной 1 см, помидоры – мелкими кубиками. Лук нарезать перьями. На отдельной сковороде прогреть оставшееся масло и пожарить сосиски до полуготовности. Добавить нарезанный лук. Обжаривать еще 2 минуты. Затем добавить резаные помидоры и орегано, тушить 2–3 минуты. Соединить с капустой. Аккуратно перемешать лопаткой и тушить еще 2–3 минуты. Посолить, поперчить.

Добавить петрушку.

Сосиски в томате

600 г сосисок, 300 г томатного соуса.

Сосиски разделить на отдельные батончики, вымыть, положить в воду и довести до кипения. Варить без кипения воды в течение 10 минут. Если их варить при бурном кипении, то оболочки лопаются, они теряют внешней вид и питательные вещества.

Горячие сосиски положить на закусочную тарелку и полить горячим томатным соусом.

Сосиски в томате на сковороде

600 г сосисок, 150 г томат-пюре, 60 г жира, 30 г пшеничной муки, 30 г голландского сыра, 6 г соли, 1,2 г перца.

Нарезанные кружочками сосиски обжарить в жире, добавить томат-пюре, хорошо прожарить, посыпать мукой, развести мясным бульоном, посолить, посыпать перцем, слегка дать прокипеть до загустения, выложить на смазанную жиром сковороду, сверху посыпать тертым сыром и запечь в духовом шкафу.

Сосиски кудрявые

4 сосиски, 70 г сливочного масла, кетчуп, горчица по вкусу.

У каждой сосиски сделать с обеих сторон по четыре разреза и

крест-накрест по всей длине. Сильно разогреть сковороду со сливочным маслом и опустить туда подготовленные сосиски. Жарить, аккуратно переворачивая со всех сторон. Разрезанные края сосиски начнут гнуться в разные края, так и надо. Когда сосиски покроются корочкой, выложить их на тарелку, полить кетчупом.

Горячая закуска из сосисок с творожным майонезом

4 сосиски, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки творога, 1 ч. ложка столовой горчицы, соль и молотый черный перец по вкусу.

Творог протереть через сито, добавить майонез, горчицу, соль, молотый перец и тщательно вымешать массу. Сосиски обжарить на сливочном масле до румяной корочки, разложить на порционные тарелки и полить соусом.

Сосиски, запеченные в духовке

2 сосиски, 1 луковица, 1 ст. ложка томата-пюре, ½ стакана бульона из костей, 2–3 ст. ложки жира, 1 ст. ложка муки, соль по вкусу.

Сосиски очистить от оболочки и разрезать пополам. В небольшой сковороде на хорошо разогретом жире поджарить до золотистого оттенка мелко нашинкованный лук, затем добавить сосиски и слегка их обжарить. Томат-пюре и муку развести в бульоне, посолить, вылить на сосиски и на 5–6 минут поставить сковороду в разогретую духовку. Подавать с отварным картофелем, сбрызнув его растопленным сливочным маслом и посыпав петрушкой и тмином.

Картофель, фаршированный сосисками

1 кг картофеля 50 г сливочного масла, 250 г сосисок, зелень петрушки, соль, перец.

Очистить картофелины и вынуть из них середину. Снять кожу с сосисок и нафаршировать ими картофелины. Растопить масло и подрумянить на нем картофель. Посолить, поперчить. Закрыть кастрюлю и тушить картофель 15 минут. Подавать, посыпав зеленью петрушки, или с холодной морковью.

Курица, фаршированная сосисками и ливером

1 кг курицы, 100 г сливочного масла, 50 г шпика, 200 г ливера, 1 большая головка репчатого лука, 20 мелких луковиц, 50 г белого хлеба, 150 г сосисок, 50 г картофеля, ½ стакана коньяка, соль, перец, зелень петрушки.

Изрубить ливер (печень, сердце, легкие, желудок) вместе с петрушкой. Поджарить в скороварке на 50 г масла большую мелко нарезанную луковицу, добавить нарезанные сосиски, ливер, накрошить мякоть хлеба, влить коньяк, положить соль, перец. Потушить 10 минут.

Поместить фарш внутрь курицы. Зашить. Подрумянить курицу на 50 г масла с кусочками шпика и маленькими головками репчатого лука. Положить нарезанный картофель. Смешать, посолить, поперчить. Закрыть кастрюлю и тушить 8 минут.

Капуста с луком и сосисками

1 кочан капусты, 1 средняя луковица (нарезать дольками), 0,5 кг сосисок (нарезать кружочками толщиной 2–2,5 см), соль и молотый перец.

Хорошо промыть листья капусты и отрезать утолщенные стебли. Нарезать кусочками. Для всех типов пароварок: влить 2 стакана воды в резервуар. Положить в нее капусту и плотно примять ко дну. Добавить сосиски и лук, также придавливая их плотно к капусте. Накрыть крышкой и варить 20–25 минут (до готовности капусты), перемешав один раз. Время варки нужно регулировать самостоятельно, только следить, чтобы пароварка не кипела без воды. Переложить капусту и сосиски в сервировочную посуду. Посолить и поперчить по вкусу.

Белокочанная капуста, тушенная с сосисками

1 кг капусты, 2 головки репчатого лука, 2 ст. ложки томата-пюре, 300 г сосисок, лимонный сок, растительное масло, сахар, соль, лавровый лист, душистый перец.

Очищенную капусту нашинковать, положить в кастрюлю, добавить масло, воду, накрыть крышкой и тушить 20 минут. Добавить поджаренный лук, томат, сахар, соль, лимонный сок, лавровый лист, перец душистый и продолжать тушить до готовности. Затем положить в кастрюлю поджаренную с маслом муку, размешать и прокипятить. Добавить мелко нарезанные сосиски.

Морской шашлык

200 г крабовых палочек, 4 крупных филе мерлузы, 2 копченые сосиски, соль, перец.

Для гарнира:*2 стакана отварного риса, 100 г твердого сыра, 2 ст. ложки сливочного масла, зелень.*

Для соуса:*1 апельсин, 1 киви, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки оливкового масла, соль, перец.*

Филе приправить и в каждый пласт завернуть палочку. Каждый рулет нарезать на 3 части. Сосиски нарезать на такие же по размеру части. Поочередно нанизать на шпажки и жарить на сковороде. Рис обжарить в масле, добавить тертый сыр, зелень и выложить плотно в чашку. Апельсин и киви очистить, нарезать, добавить соус, масло, соль и перец. На тарелку выложить шашлык, полить соусом. Рядом выложить рис, перевернув чашку.

Сосиски, запеченные с творогом

4 сосиски, 250 г творога, 30 г сливочного масла, 4 яйца, 2–3 ст. ложки сметаны.

Сосиски нарезать кружочками толщиной около 2 см и положить в посуду из огнеупорного стекла и, покрыв их кусочками масла, поставить на 10 минут в горячую духовку. Тем временем взбить творог со сметаной, ввести по одному яйца и продолжать взбивать до получения пышной массы. Этой смесью залить сосиски и подержать некоторое время в выключенной духовке.

Лечо

1 кг мясистого салатного перца, 0,5 кг помидоров, 1 крупная головка репчатого лука, 1 ч. ложка красного молотого перца, смалец или подсолнечное масло, 5 ст. ложек риса или 4 яйца, 6 сосисок.

Перец вымыть, очистить от семян и нарезать кружочками. В глубокой сковороде разогреть смалец или подсолнечное масло, поджарить на нем до светлого оттенка мелко нарубленный лук, снять с огня и посыпать молотым красным перцем. К обжаренному луку положить нарезанный перец, накрыть крышкой и тушить до полного испарения влаги. Помидоры обмыть, снять кожицу, разрезать на 3–4 части, положить к перцу, посолить и тушить еще 10–15 минут. Рис отварить в отдельной посуде. Сосиски обмыть холодной водой, нарезать кружочками и

положить в лечо. Через 5–10 минут осторожно ввести в готовое лечо отваренный рис.

Вместо риса можно приготовить лечо с яйцами: в готовое лечо влить взбитые яйца, перемешать и держать на огне еще 1–2 минуты.

Чертфляй

Сосиски, лук репчатый, томатная паста, перец горошком, лавровый лист, сушеная зелень, растительное масло.

На сковороде с разогретым растительным маслом или салом обжарить мелко нарезанный лук, добавить томатную пасту и, как только жир станет красным, постепенно влить горячую воду. Затем положить туда мелко нарезанные сосиски, специи, накрыть крышкой, убавить огонь и тушить еще 5 минут. Подать с гречневой кашей.

Закуска из фаршированного лука с сосисками

6 луковиц, 300 г сосисок, 300 г тертого сыра, 1 пучок зелени петрушки, 1 стакан молотых сухарей, ¼ пачки (60 г) сливочного масла, молотый черный перец и соль по вкусу.

Лук почистить, срезать немного снизу, чтобы луковица стояла, и отрезать примерно на четверть верхушку. Подготовленные луковицы поставить на блюдо, которое можно использовать для микроволновки, налить в него немного воды, накрыть лук листом вощеной или промасленной бумаги и нагревать в микроволновке на полной мощности в течение 7–9 минут, пока на луковицах не образуется румяная корочка.

Приготовить начинку. У запеченных луковиц вынуть сердцевину так, чтобы остались стенки толщиной около 5–7 мм. Луковую сердцевину измельчить. Сосиски освободить от оболочки, мелко нарезать, перемешать с измельченным луком и прогреть в микроволновке в течение 2,5–3 минут на полной мощности так, чтобы сосиски стали коричневатыми. После этого добавить тертый сыр, измельченную зелень, соль и молотый перец и хорошо перемешать.

Полученной смесью наполнить луковицы, посыпать их сухарями, положить сверху на каждую по кусочку сливочного масла, накрыть кушанье вощеной бумагой, поместить в микроволновку и запекать на полной мощности еще 3–4 минуты. После этого снять бумагу, дать постоять 5–7 минут и подать закуску на стол.

Рис по-афински с сосисками

2 стакана риса, 100 мл растительного масла, 3 луковицы, 3 красных сладких перца, 0,5 л крепкого бульона, 300 г сосисок, зеленый горошек, соль по вкусу.

В кастрюле разогреть масло, поджарить в нем нашинкованный лук, опустить слегка отваренный рис и обжаривать 5–8 минут. Посолить, положить нарезанный перец, влить бульон. Довести до готовности, при этом рис должен вобрать всю жидкость.

Сосиски отварить, вынуть из воды, подрумянить на сковороде, нарезать на кусочки. Зеленый горошек прогреть, добавить к рису вместе с сосисками, слегка перемешать.

Капуста с луком и сосисками

1 кочан капусты, 1 средняя луковица (нарезать дольками), 0,5 кг сосисок (нарезать кружочками толщиной 2–2,5 см), соль и молотый перец.

Хорошо промыть листья капусты и отрезать утолщенные стебли. Нарезать кусочками. Для всех типов пароварок: влить 2 стакана воды в резервуар. Положить в нее капусту и плотно примять ко дну. Добавить сосиски и лук, также придавливая их плотно к капусте. Накрыть крышкой и варить 20–25 минут (до готовности капусты), перемешав один раз. Время варки нужно регулировать самостоятельно, только следить, чтобы пароварка не кипела без воды. Переложить капусту и сосиски в сервировочную посуду. Посолить и поперчить по вкусу.

Фасоль с сосисками

1 кг фасоли, 200 г сосисок, 1 зубок чеснока, 50 г сливочного масла, 150 г концентрированной томатной пасты, 1 веточка тимьяна или чабреца без листьев, ½ стакана воды, соль, перец.

Вылущить фасоль. Нарезать сосиски кружочками толщиной примерно 1 см. Растопить в кастрюле сливочное масло и обжарить сосиски в течение 2 минут. Добавить в кастрюлю фасоль, концентрированную томатную пасту, влить ½ стакана воды, бросить веточку чабреца или тимьяна, посолить и посыпать перцем, добавить одну неочищенную дольку чеснока. Закрыть кастрюлю крышкой и поставить ее на сильный огонь. Как только клапан зашипит, убавить огонь и готовить в течение 12 минут на слабом огне.

Красная фасоль с сосисками в красном вине

500 г сушеной красной фасоли, 40 г сливочного масла, 4 куска полукопченой или слабосоленой свиной грудинки, 4 сосиски, 4 головки репчатого лука, 1 ст. ложка муки, 1 стакан красного вина, 1 зубок чеснока, 1 пучок зеленых пряных растений (петрушки, чабера), 1 бутон гвоздики, соль, перец.

Подготовленную фасоль отварить в кастрюле в течение 5 минут. Откинуть фасоль на дуршлаг. Помыть и вытереть кастрюлю. Нашинковать 3 головки репчатого лука и 1 зубок чеснока. Подрумянить их в кастрюле на сливочном масле. Не снимая кастрюлю с огня, высыпать в нее муку, влить стакан вина и добавить воду. Посолить и посыпать перцем. Оставить на некоторое время на огне, не закрывая крышкой, чтобы соус загустел. Положить в кастрюлю фасоль, сверху – ломтики свиной грудинки. Закрыть кастрюлю крышкой и поставить ее на сильный огонь. Как только клапан кастрюли зашипит, убавить огонь и готовить в течение 45 минут на очень слабом огне. Открыть кастрюлю. Проткнуть вилкой сосиски и положить их на грудинку. Закрыть кастрюлю крышкой и поставить ее на сильный огонь. Как только клапан зашипит, убавить огонь и готовить в течение 3 минут на слабом огне. Выложить фасоль в глубокое блюдо, сверху положить сосиски и ломтики грудинки.

Сосиски с лимоном и красным перцем

8 сосисок, 8 кружочков лимона, 8 стручков горького красного перца.

На сосиски надеть кружочки лимона и обернуть сосиски узкими полосками красного перца. Нанизать сосиски на вертела, уложить на разогретую решетку и запекать с обеих сторон 2–3 минуты. Подавать с яблочным хреном или с горчицей и хлебом.

Сардельки с сыром

4 сардельки, 4 тонких ломтика сыра, молотый красный перец.

Сардельки надрезать вдоль, обернуть ломтиками сыра, посыпать красным перцем, нанизать на вертел и запекать в разогретом гриле по 3 минуты с каждой стороны. Подавать с хреном и с гренками.

Колбасная паста

250 г вареной колбасы или сосисок, 80 г сыра, 3 яйца, 60 г майонеза, соль, перец по вкусу, ½ ч. ложки готовой горчицы.

Колбасу или сосиски вместе с яйцами пропустить через мясорубку, добавить горчицу; сыр натереть на терке, смешать с остальными ингредиентами. Все заправить майонезом, специями.

Пицца «Экзотика»

Для теста:*400 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 250 г сметаны, соль.*

Для начинки:*100 г колбасы, 100 г сосисок, 6 долек ананаса, 5 ст. ложек консервированной кукурузы, 50 г твердого сыра, 1 мускатный (тертый) орех, черный молотый перец, 3 г соли.*

Приготовить слоеное тесто из масла, сметаны и муки, поставить его на 20 минут в холодильник, после чего тесто раскатать в пласт толщиной 6–7 мм и выложить на противень, смазанный жиром, загнув по краям. Колбасу, сосиски, кукурузу и ананасы нарезать на мелкие кусочки, помидоры нарезать дольками, все смешать, добавив соль, перец и тертый мускатный орех. Полученную начинку равномерно выложить на тесто и посыпать сверху тертым сыром. Выпекать в горячей духовке 25–30 минут.

Из колбасы и ветчины

Бутерброды

Бутерброды с колбасой

200 г ржаного или пшеничного хлеба, 100 г сливочного масла, 100 г вареной колбасы, ¼ соленого огурца, ¼ помидора свежего.

Ломтики хлеба смазать маслом, сверху уложить ломтики колбасы, украсить ломтиками огурца и помидора.

Бутерброды с теплой начинкой

4 ломтика белого хлеба, 1 ломтик копченой грудинки, 2 ст. ложки мясного фарша или порезанных кусочков колбасы, ½ головки репчатого лука, 1 свежий сладкий перец, мелко нарезанный лук-порей, 1 ст. ложка жира, черный перец, соль.

Копченую грудинку и мелко нарезанный лук припустить в жире вместе с остальными компонентами без лука-порея в течение 5–6 минут на сильном огне. Припущенную смесь вынуть шумовкой, а полученным соусом смочить слегка хлебные ломтики. Сверху ломтиков выложить смесь и посыпать мелко нарезанным луком-пореем.

Бутерброды с ливерной колбасой

200 г пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г ливерной колбасы, 1 помидор.

Хлеб нарезать на тонкие ломтики. Масло взбить, добавить измельченную ливерную колбасу и этой смесью намазать половину ломтиков, сверху уложить оставшиеся и слегка придавить. Украсить сверху свежими помидорами.

Бутерброды по-испански

3 свежие несладкие булочки (по 100–150 г), 100 г майонеза, 100 г твердого сыра, 100 г колбасы, 30 мл растительного масла, перец, корица по вкусу, 2 гвоздики.

Булочки разрезать пополам, намазать их майонезом, сверху положить ломтики твердого сыра и колбасы. Гвоздику измельчить в ступке, смешать с корицей, солью, перцем и тертым твердым

сыром (можно добавить и другую пряную зелень: базилик, эстрагон и т. п.). Этой зеленью посыпать бутерброды и запечь их в жарочном шкафу при температуре 180 °С.

Бутерброды с ветчиной, яйцом и сыром

500 г хлеба, 20 г масла или маргарина, 200 г ветчины или нежирной колбасы, 150 г сыра, 3 яйца, 2–3 ст. ложки сметаны, 2 помидора или стручковых перца, 1 огурец, соль, перец, томат-пюре, листья салата или укроп.

Ломти хлеба слегка поджарить на масле или маргарине. Ветчину или колбасу, сыр, круто сваренные яйца нарезать мелкими кубиками, смешать со сметаной, посолить, поперчить, добавить томат-пюре. Полученный салат уложить горкой на подготовленный хлеб, украсить ломтиками огурца, помидора или стручкового перца (сладкого), листьями салата, укропа.

Бутерброд-башня с сыром и колбасой

400 г пшеничного хлеба, 200 г сливочного масла, 200 г сыра, 100 г вареной колбасы, ½ соленого огурца, 1 помидор, маринованные ягоды, зелень петрушки или укропа.

На одинаковые ломтики хлеба намазать масло и уложить на часть из них кусочки колбасы и огурца, а на оставшиеся – сыра. Полученные бутерброды аккуратно уложить друг на друга (по 3–4), верхний украсить кружочками помидора, ягодой, веточкой зелени петрушки или укропа. Скрепить шпажкой.

Бутерброд-рулет с мясными продуктами

1 батон (400 г), 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки томатной пасты, 1 луковица, 200 г мясных продуктов (язык, ветчина, колбаса, консервы), 1 соленый огурец.

Батон разрезать вдоль на две половинки, выскоблить мякиш, оставив его слоем 1 см. Обе половинки заполнить фаршем, соединить их, завернуть в целлофан или пергаментную бумагу и оставить в холодильнике на несколько часов. Перед подачей на стол нарезать тонкими ломтями. Для фарша взбить масло, добавить томат-пасту, мелко нарезанный репчатый лук и соленый огурец, нарезанные мелкими кубиками мясные продукты, мякиш хлеба.

Бутерброды с колбасой («Елки»)

200 г пшеничного или ржаного хлеба, 75 г сырного масла, 100 г колбасы, зеленый лук.

Хлеб нарезать удлиненными четырехугольными ломтиками, смазать сырным маслом, уложить пол-ломтика колбасы, разрезанные на три или четыре части так, чтобы получилось изображение елки. В качестве ствола положить стрелку зеленого лука.

Бутерброды с луком и колбасой

200 г ржаного хлеба, 75 г зеленого масла, 100 г колбасы, 1 луковица, 1 свежий помидор или стручковый перец.

Хлеб нарезать на четырехугольные ломти, покрыть слоем зеленого масла, сверху уложить пол-ломтика колба – сы – «автомобильчик». В качестве колес – маленькие кружочки лука, фар и окон – кусочки свежего помидора или сладкого перца.

Бутерброды «Кустарник»

2 ломтя хлеба, 10 г сливочного масла, 50 г салата из ветчины и колбасы, 5–6 тонких ломтиков огурца, листья петрушки.

Хлеб намазать маслом, сверху уложить салат, на него – ломтики неочищенного огурца, разрезанные на три-четыре части так, чтобы получилось изображение дерева или куста. Подчеркнуть эту фигурку можно листочками петрушки.

Бутерброд-рулет со смешанной начинкой

1 батон (400 г), 200 г ветчины, 100 г копченого языка, 100 г колбасы, 100 г бараньего жира, 6 шпрот, 100 г сыра твердого, 100 г сливочного масла, 2 вареных яйца.

Батон разрезать вдоль на две половинки, выскоблить мякоть, оставив ее на 1 см. Мякиш натереть на терке, соединить с измельченными на мясорубке ветчиной, языком, колбасой, бараньим жиром, шпротами, яйцом, добавить тертый сыр и размягченное сливочное масло. Вымешать и этой массой начинить половинки батона, соединить их, завернуть в плотную бумагу и оставить в холодильнике на несколько часов. Перед употреблением нарезать тонкими ломтями.

Начиненные сандвичи мраморные

1 длинный батон или кирпичик хлеба, по кусочку ветчины,

колбасы и копченой грудинки, 2 ст. ложки сливочного масла, черный перец, 2–3 ст. ложки свежего молока (или подсоленной воды), горчица, майонез.

Батон (или кирпичик хлеба) разрезать поперек на две одинаковые половины. Одну нарезать тонкими ломтиками и намазать тонким слоем масла. Другую половину разрезать по длине с двух сторон, отделив верхнюю и нижнюю корку. Часть мякиша смочить в молоке, прибавить остаток масла, горчицу, черный перец и соль по вкусу. Полученную смесь хорошо размешать. Частью этой смеси смазать нижнюю корку и поверх нее по длине выложить полосками ветчину, колбасу и копченую грудинку. Нанести пласт хлебной смеси и снова уложить в том же порядке полоски ветчины, колбасы и копченой грудинки. Верхнюю корку намазать с внутренней стороны маслом или паштетом и прижать к нижней корке. Поместить в холодильник для застывания. Затем нарезать острым мокрым ножом на столько ломтиков, сколько намазано ломтиков маслом, и ломтики соединить два по два так, чтобы фаршированный ломтик оказался сверху. Гарнировать майонезом или оставить в том виде, в котором бутерброды приготовлены. Подаются на стол на блюде.

Сандвичи с огурцом

4 ломтика белого или черного хлеба, 1 огурец, 2 помидора, 2 редиски, 2 яйца, 50 г колбасы, 4 листика зеленого салата, зелень.

Ломти хлеба очистить от корочек. Можно их поджарить или оставить свежими. На хлеб уложить кусочки колбасы, огурцов, помидоров, редиски, яиц, листики зеленого салата, веточки укропа или петрушки.

Горячие сандвичи

200 г пшеничного хлеба, 75 г сливочного масла, 100 г колбасы, 50 г острого твердого сыра, 90 г помидоров, горчица столовая, соль по вкусу.

Булку нарезать тонкими ломтиками и слегка намазать их сливочным маслом с обеих сторон. Сложить ломтики попарно, положив между ними кусочки колбасы, смазанный горчицей ломтик сыра, кружочки помидора, и обжарить с обеих сторон на сковороде под крышкой, придавив грузом.

Подать горячими с салатом.

Торт бутербродный «Смесь»

200 г пшеничного батона, 10 г ветчины, 50 г копченого языка, 50 г колбасы, 50 г бараньего жира, 3 шпроты, 50 г голландского сыра, 50 г сливочного масла, 1 яйцо.

Пшеничный батон разрезать вдоль на две части и деревянной ложкой вынуть мякиш, оставив подкровный слой толщиной с мизинец. Мякиш натереть на терке. Все продукты (кроме сливочного масла) вместе с тертым мякишем пропустить через мясорубку, вымешать со сливочным маслом и этой массой начинить половинки батона. Подготовленный таким способом батон завернуть в плотную бумагу и поставить в холодное место. Перед употреблением нарезать тонкими ломтиками.

Торт бутербродный с сыром и колбасой

1 большой ломоть хлеба (100 г), 30 г сырного, розового или зеленого масла, 50 г докторской колбасы, 50 г сыра, 1 помидор или зелень петрушки.

Хлеб намазать маслом, сверху уложить вперемежку длинные полосы колбасы и сыра, чтобы получились бутерброды в розово-белую полоску. Сыр можно положить кусками или натереть. Каждый бутербродик можно украсить помидором и зеленью.

«Серебряный хлеб»

1 батон, 150 г любительской колбасы, 3–4 стручка маринованного красного сладкого перца, 300 г брынзы, 2 ст. ложки майонеза, ½ стакана мелко нарезанного зеленого лука, черный молотый перец.

С батона срезать горбушки с двух сторон, острым ножом удалить мякиш. Для фарша мелко нарезать колбасу, перец; брынзу можно размять вилкой или натереть на терке; добавить зеленый лук, черный перец, майонез и все перемешать. Этим фаршем заполнить батон, «приклеить» горбушки на место. Хлеб завернуть в фольгу и положить на сутки в холодильник.

Перед подачей на стол батон нарезать тонкими ломтиками.

Канапе с сыром и колбасой

200 г ржаного или пшеничного хлеба, 40 г сливочного масла, 80 г сыра, 100 г вареной колбасы, зелень петрушки.

Хлеб зачистить от корок, нарезать ломтями, намазать маслом. Сыр и колбасу нарезать полосками одинаковой толщины, уложить на ломти, которые затем нарезать на бутерброды нужной

величины и желаемой формы. Украсить зеленью.

Канапе с мясом

200 г ржаного хлеба, 100 г хренного масла, 150 г жареного мяса, колбасы или ветчины, зеленый салат или помидор.

Ломти хлеба смазать хренным маслом, разрезать на квадратные бутерброды. Сверху к каждому из них с помощью бутербродной шпажки прикрепить свернутый в трубочку кусочек жареного мяса, колбасы или ветчины. В трубочку воткнуть листик салата или кусочек помидора.

Тартинки с колбасой или ветчиной

40 г белого хлеба, 25 г вареной колбасы, 25 г ветчины или вареного мяса, 10 г сыра, ½ яйца, 20 г сладкого перца.

Кусочки вареной колбасы, мяса или ветчины пропустить через мясорубку, массу смешать со взбитым яйцом, мелко нарезанным и слегка пассерованным сладким перцем и намазать на ломтики подсушенного белого хлеба или батона, посыпать тертым сыром и запечь.

Тартинки с паштетом из куриной печени

50 г пшеничного хлеба, 50 г сливочного масла, 50 г куриной печени, 1 ст. ложка растительного масла, 10 г репчатого лука, 10 г моркови, соль, перец.

Нарезанные печень, морковь и лук спассеровать на растительном масле, посолить, поперчить, остудить, пропустить через мясорубку, а потом через частое сито. Добавить сливочное масло, размешать, выложить на обжаренные ломтики хлеба. Запечь.

Гренки с мясом или колбасой

5 ломтиков черствого белого хлеба, 1 яйцо, 1–2 котлеты или такое же количество мяса, оставшегося от обеда (вареное, печеное, жареное), можно и колбасы, 1–2 гриба, 2 ст. ложки натертого сыра, 40 г сливочного масла, черный перец, петрушка, соль, ½ головки лука (по желанию).

Четыре ломтика хлеба сбрызнуть с одной стороны несколькими каплями подсоленной воды. Маленький противень смазать частью масла, после чего поместить ломтики смоченной

стороной вниз. Середину пятого ломтика пропустить через мясорубку вместе с мясом, грибами, ½ головки лука (по желанию), смешать со щепоткой черного перца и щепоткой соли. Смесь разместить на поверхность ломтиков, смазать взбитым яйцом, посыпать сыром и запечь в сильно разогретой духовке до зарумянивания. Подать теплыми, посыпав петрушкой, с салатом, томатом-пюре или «лютеницей» – на выбор.

Гренки с колбасой

200 г пшеничного хлеба, 200 г колбасы, ½ стакана молока, 2 яйца, 2 ст. ложки пшеничной муки, 1 ст. ложка сливочного масла, соль по вкусу.

Ломтики хлеба обмакнуть во взбитые яйца, положить на каждый из них по кусочку колбасы и снова обмакнуть во взбитые яйца, предварительно размешав их с мукой, солью и молоком. Затем подготовленные ломтики поджарить. Подавать горячими.

Гренки с колбасой и помидорами

200 г пшеничного хлеба, 150 г колбасы, 8 средних помидоров, 1 средняя луковица, 3 яйца, 2 ст. ложки топленого масла, 1 ст. ложка рубленой зелени, перец по вкусу.

Пшеничный хлеб нарезать ломтиками и обжарить с обеих сторон. Сложить гренки в кастрюлю, накрыть крышкой и поставить на пар, чтобы они не остывали. Помидоры очистить от кожицы, разрезать пополам и слегка обжарить на масле так, чтобы половинки не развалились. Репчатый лук нарезать и обжарить до золотистой окраски. Колбасу нарезать ломтиками и слегка обжарить. Из яиц приготовить глазунью. На каждый гренок положить обжаренные помидоры, посыпать луком, положить колбасу, сверху покрыть яичницей. Поперчить и накрыть рубленой зеленью. Подавать сразу.

Гренки сложные с мясом и ливерной колбасой

200 г пшеничного хлеба, 200 г вырезки, 50 г ливерной колбасы (или печеночного паштета), 2 ст. ложки сливочного маргарина, 3 средних помидора, ½ лимона, зелень петрушки и соль по вкусу.

Вырезку нарезать (поперек волокон) на порции, слегка отбить, посолить, обжарить с обеих сторон на сливочном маргарине и уложить на ломтики поджаренного пшеничного хлеба. Сверху положить по ломтику ливерной колбасы или

намазать печеночным паштетом, подрумянить в духовке и украсить четвертинками помидоров, лимоном, веточками петрушки.

Гренки с колбасой и солеными огурцами

200 г пшеничного хлеба, 200 г колбасы, ½ стакана молока или воды, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка сливочного масла, маргарина или жира, 1 соленый огурец, соль по вкусу.

Ломтики пшеничного хлеба смочить во взбитых яйцах, положить на каждый из них по кусочку колбасы и снова смочить во взбитых яйцах, предварительно размешав их с мукой, солью и молоком. Затем осто – рожно, пользуясь двумя вилками, положить ломтики на сковороду с разогретым жиром и поджарить их. Сверху уложить ломтики соленого огурца. Подавать гренки горячими к овощному супу.

Гренки с ветчиной, огурцами и кетчупом

200 г пшеничного хлеба, 100 г ветчины, 2 средних соленых огурца, 200 г кетчупа, молотый черный перец и петрушка по вкусу.

Нарезать пшеничный хлеб ломтиками и слегка подсушить. Мелко нарубить ветчину, соленые огурцы, хорошо перемешать и добавить немного черного перца. Смесь нанести на гренки, положить их на противень, залить кетчупом и поставить в горячую духовку на 10–15 минут. Перед подачей на стол посыпать рубленой петрушкой.

Гренки с жареной ветчиной и майонезом

200 г пшеничного хлеба, 50 г свиного сала, 100 г ветчины, майонез, рубленый зеленый лук и укроп по вкусу.

Нарезанные ломтики ветчины смазать с одной стороны майонезом, обжарить на сковороде с салом, после чего положить каждый ломтик на поджаренные в сале ломтики пшеничного хлеба. Сверху посыпать рубленым зеленым луком и укропом.

Первые блюда

Суп с грибными клецками и колбасой

700 г говядины, 1,5 л воды, 200 г постной колбасы, 200 г белых грибов, 1 яйцо, 3 ст. ложки масла, 2 ст. ложки тертых сухарей,

соль, зелень петрушки.

Сварить бульон из говядины с добавлением кореньев и соли. Бульон процедить. Из грибов выбрать самые красивые маленькие, остальные мелко нарезать и обжарить. Мелко нарезать колбасу, взбить яйца, соединить все компоненты, добавить сухари, соль и сформовать клецки. В подсоленном кипятке варить клецки на слабом огне 5 минут, вынуть шумовкой, опустить в суп вместе с отваренными грибами. При подаче посыпать суп мелко нарезанной зеленью петрушки, на гарнир подать соленое печенье или пирожки.

Суп из фасоли с колбасками

1,5 л воды, 100 г фасоли, 50 г копченого шпика, 300 г картофеля, 1 луковица, корень петрушки и сельдерея, соль, 200 г копченых колбасок.

Вымоченную фасоль варить в воде вместе с кожей от шпика и кореньями. Когда фасоль наполовину сварится, добавить очищенный нарезанный картофель. Шпик нарезать мелкими кубиками, мелко нарезать лук. С колбасок снять кожу, нарезать кружочками. Шпик обжарить, добавить лук и кружочки колбасок. Выложить все это в готовый суп.

Суп по-варшавски

1,5 л воды, 100 г говядины, 100 г птичьих потрохов, 50 г колбасы, 1 ст. ложка сушеных белых грибов, 1 небольшая вареная свекла, 1 луковица, ломтик сельдерея, 1 стебель лука-порея, семена фенхеля, соль, майоран, жир, сметана, зелень.

Сушеные грибы залить теплой водой. Мясо и потроха промыть, нарезать, залить холодной водой, дать закипеть, снять пену и продолжать варить, добавив луковицу. Сельдерей, лук-порей, колбасу нарезать, обжарить в жире, добавить в суп, посолить. Семена фенхеля, майоран и набухшие грибы добавить в суп вместе с водой, в которой грибы вымачивались. Варить до готовности.

Свеклу очистить, натереть на терке, положить в супницу, залить кипящим супом, добавить сметану, посыпать мелко нарезанной зеленью.

Суп из квашеной капусты

1 л воды, 200 г мясных костей, 400 г капусты, 100 г шпика,

150 г колбасы, 250 г сметаны, 1 луковица, 2 ст. ложки маргарина, 2 ст. ложки муки, соль, сахар, лимонный сок, черный молотый перец.

Кости вымыть, очистить и варить около 1 часа. Шпик и колбасу обжарить на сковороде, отдельно обжарить на жиру муку, спассеровать лук. В готовый бульон положить квашеную капусту, шпик, колбасу, заправить мучной пассеровкой и луком. Добавить лимонный сок, соль, сахар, перец. Подавать суп со сметаной.

Суп гороховый с ветчиной по-шведски

2 стакана гороха, 1 ст. ложка соли на 1 л воды, 1 луковица, 2–3 шт. гвоздики, 250 копченой ветчины, чабрец, майоран.

Горох перебрать, замочить на несколько часов. Затем отварить его в 2 л воды. Луковицу очистить, воткнуть в нее гвоздику и положить в суп. Ветчину нарезать кусочками, положить в суп, варить 10 минут. Вынуть лук, добавить приправы.

Суп должен быть густым и ярко-желтым.

Щи сборные

3 л мясного бульона, по 150 г отварной говядины и курятины, по 100 г отварной ветчины и вареной колбасы или сосисок, 500 г квашеной капусты, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1–2 луковицы, 50 г топленого сливочного масла, 1 зубок чеснока, соль по вкусу.

Квашеную капусту отжать, положить в сковороду и тушить до мягкости. Лук, морковь и корень петрушки почистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в разогретом сливочном масле.

В кастрюлю положить мясной набор, нарезанный небольшими кусочками, залить процеженным горячим бульоном, добавить капусту и обжаренные овощи, дать вскипеть, заправить чесноком, растертым с ветчинным салом, посолить и варить на слабом огне в течение 10–15 минут.

Щи по-фински

2 л воды, 500 г баранины, 300 г свежей капусты, 50 г сала, 1 луковица, 2 картофелины, 50 г копченой колбасы, 1 зубок чеснока.

Капусту нарезать соломкой, положить на сковороду слоем толщиной с палец, переложить кусочками сала, закрыть сковороду крышкой и поставить в горячую духовку. Довести капусту до полуготовности. В кастрюлю положить нарезанную кусочками баранину; если она нежирная, добавить жир.

Обжарить, добавить нарезанный лук, воду, подготовленную капусту и припустить. Когда мясо будет почти готово, опустить в суп нарезанные брусочками картофель и колбасу, рубленый чеснок. В готовый суп можно добавить сметану.

Солянка «Скромная»

200 г риса, 4 луковицы, 4 зубка чеснока, 600 г цуккини, 2 банки томатов, 500 г копченых колбасок, 8 ст. ложек оливкового масла, перец, 1,5 л бульона, 2 банки фасоли.

Сварить рис в 0,5 л подсоленной воды (время варки 20 минут), откинуть на дуршлаг. Лук и чеснок мелко порубить. Цуккини разрезать вдоль пополам. Цуккини и колбаски нарезать ломтиками. Томаты откинуть на дуршлаг, сок собрать, мякоть измельчить. Потушить лук, цуккини и колбаски в масле. Добавить чеснок, помидоры, томатный сок и приправить. Влить бульон, вскипятить, накрыть и варить 10 минут. Откинуть фасоль на дуршлаг, добавить в суп. Варить 5 минут. Разложить рис по тарелкам, затем разлить суп.

Капустняк грибной по-гуцульски

500 г костей, 150 г грибов, 300 г квашеной капусты, 80 г репчатого лука, 20 г томат-пасты, 20 г пшеничной муки, 150 г копченой колбасы, 20 г перловой крупы, 50 г сливочного маргарина, 60 г сметаны, зелень, специи по вкусу.

Квашеную капусту тушить с добавлением бульона, маргарина и томат-пасты. Перловую крупу сварить до готовности. Грибы сварить в бульоне. Пшеничную муку и мелко нарезанный лук спассеровать на маргарине. Колбасу нашинковать соломкой. Подготовленные продукты смешать, залить бульоном и проварить.

Борщ холодный по-днепропетровски

350 мл свекольного отвара, 100 г свеклы, 20 г моркови, 25 г зеленого лука, 50 г огурцов, 40 г сметаны, 100 г ветчины, 1 яйцо, 5 г сахара, 5–8 мл 3 %-ного уксуса, зелень, соль по вкусу.

Свеклу сварить, отвар процедить и охладить. Морковь также отварить. Затем вареные овощи, ветчину и свежие огурцы нарезать соломкой.

Сметану, нарезанное кубиками вареное яйцо, зеленый лук, зелень, сахар, соль соединить, добавить свеклу, морковь, огурцы,

перемешать и влить охлажденный свекольный отвар и уксус (по вкусу).

Борщ

300–400 г говядины с костями, 250–300 г свеклы, 1 маленькая луковица, петрушка или сельдерей, 1 морковь, 200 г свежей или квашеной капусты, 1 л воды, 2 ч. ложки уксуса, 1,5 ст. ложки томатной пасты, 1 ст. ложка маргарина или жира, соль, сахар, перец, лавровый лист, 2–3 ч. ложки сметаны, 1–2 ч. ложки муки, 100 г колбасы или ветчины, 2–3 картофелины, зелень.

Мясо положить в холодную воду, довести до кипения, снять пену, варить на слабом огне. Свеклу нарезать мелкой соломкой и потушить с томатной пастой в небольшом количестве жира, можно добавить также немного бульона. В конце тушения подлить уксуса – он поможет сохранить свекольный цвет. Лук, морковь, сельдерей или петрушку также нарезать соломкой и обжарить в жире отдельно от свеклы. Когда мясо будет почти готово, положить в бульон шинкованную капусту и коренья и варить все вместе до мягкости. Вынуть мясо, размельчить, кости удалить, положить в суп свеклу, мясо, приправы и вновь довести до кипения. Сметану добавить в тарелки.

Чтобы борщ получился погуще, за 10 минут до окончания варки можно добавить муку, предварительно смешанную с небольшим количеством жира или холодного бульона. Можно также положить нарезанную кубиками ветчину или колбасу либо кружочки сосисок. Одновременно с капустой в борщ можно положить нарезанный брусочками картофель.

Если борщ недостаточно красивого цвета, можно влить в него свекольный сок. Для этого натереть небольшую свеклу и залить ее кипятком, добавить уксус и нагревать в течение 10–15 минут, доведя до кипения. Процедить и влить в борщ. Свекла легко утрачивает цвет при малейшем присутствии щелочей, вот почему ее нельзя варить или тушить с другими овощами.

Борщ московский

300 г говяжьих костей, 75 г копченых костей, 1 л воды, 250–300 г вареной или печеной свеклы, 100–150 г капусты, 1 морковь, 1 луковица, кусочек петрушки или сельдерея, 2 ч. ложки муки, 1 ст. ложка свиного жира, 100 г вареного или жареного мяса, 50–60 г постной ветчины, 2 сосиски, соль, перец, лавровый лист, сахар, столовый уксус, 2 ст. ложки сметаны, зелень.

Кости залить холодной водой и поставить на огонь, туда же можно положить и мякоть. Удалить пену, варить на медленном огне 3–4 часа, процедить. Свеклу (вареную или печеную с кожурой) очистить, нарезать соломкой и опустить в процеженный бульон. Коренья нарезать соломкой и тушить в снятом с бульона жире с томатной пастой. Муку смешать с растопленным жиром, обжарить до золотистого цвета, добавить немного бульона. Все продукты положить в бульон, заправить, быстро довести до кипения. В тарелки добавить сметану и свежую зелень. К борщу можно подать пирожки или ватрушки.

Салаты

Салат из фасоли с ветчиной

1 стакан фасоли, 1–2 яйца, 100 г ветчины (колбасы или рыбных консервов), 2 головки репчатого лука или 1 пучок зеленого лука, 3 ст. ложки уксуса, зелень петрушки, перец.

Отварить фасоль, мелко порубить яйца, ветчину, репчатый и зеленый лук. Смешать все ингредиенты. Заправить уксусом, зеленью и перцем.

Салат из грибов, колбасы и огурцов

200 г грибов, 200 г колбасы или ветчины, 3–4 картофелины, 50 г сельдерея, 75 г корнишонов или огурцов (маринованных), 1 яблоко, 75 г салата, 100 г майонеза, горчица, зелень петрушки, уксус, соль по вкусу.

Нарезать зеленый салат, колбасу или ветчину, сельдерей, яблоки и огурцы ломтиками, сложить в миску. Грибы отварить в печи при средней мощности в течение 5 минут. Майонез смешать с небольшим количеством горчицы, мелко нарезанной зеленью, добавить уксус и посолить по вкусу. Заправить подготовленные продукты соусом, уложить в салатницу. Украсить можно ломтиками вареной свеклы, яблока и кольцами лука.

Салат из грибов, колбасы, макарон и цветной капусты

100 г грибов, 80 г макарон, 30 г моркови, 20 г корней сельдерея, 50 г цветной капусты, 80 г ветчины (колбасы), 10 мл растительного масла, 5 мл уксуса, 10 г майонеза, 2 г горчицы, соль.

Макароны отварить в соленой воде. Морковь и корень

сельдерея, нарезанные кубиками, и цветную капусту, разобранную на кочешки, отварить в подсоленной воде. Грибы отварить. Охлажденные овощи и грибы перемешать с макаронами, заправить майонезом, растительным маслом, уксусом, горчицей и добавить нарезанную полосками ветчину или колбасу.

Салат из грибов, картофеля, сладкого перца и копченой колбасы

130 г картофеля, 120 г грибов, 120 г сладкого (свежего или консервированного) перца, 90 г моркови, 20 г зеленого горошка, 5 г зеленого лука, 25 г майонеза, 100 г копченой колбасы, соль.

Грибы, картофель и морковь отварить. Вареные и очищенные картофель и морковь нарезать кубиками, добавить нарезанную кубиками колбасу, сладкий перец, зеленый лук, грибы, зеленый горошек, посолить и заправить майонезом.

Салат из сыра, колбасы и овощей

200 г твердого сыра, 200 г докторской колбасы, 1–2 огурца (свежих или консервированных), 1–2 помидора, 100 г зеленого салата, 1 стакан сметанного соуса (или соуса винегрет, или из кефира), соль.

Сыр нарезать соломкой, колбасу, огурцы, помидоры – кубиками, салат нашинковать.

Полученные продукты выложить слоями на блюдо на листья салата и полить соусом.

Салат слоеный

Помидоры, огурцы, ветчина и бекон, шампиньоны, маринованный лук, не слишком соленый твердый сыр, майонез, зерна граната, листочки петрушки для украшения.

1-й слой: свежие помидоры и огурцы, нарезанные соломкой;

2-й слой: ветчина и бекон (соломкой);

3-й слой: маринованный репчатый лук (соломкой);

4-й слой: обжаренные шампиньоны;

5-й слой: любой не слишком соленый твердый сыр, тертый на терке.

Сверху залить майонезом, украсить зернами граната и листочками петрушки.

Салат из колбасы, яблок и огурцов

200 г колбасы или ветчины, 3–4 картофелины, 50 г сельдерея, 75 г корнишонов или огурцов (маринованных), 1 яблоко, 75 г салата, 100 г майонеза; горчица, зелень петрушки, уксус, соль по вкусу.

Нарезать зеленый салат, колбасу или ветчину, сельдерей, яблоки и огурцы ломтиками, сложить в миску. Майонез смешать с небольшим количеством горчицы, мелко нарезанной зеленью, добавить уксус и посолить по вкусу. Заправить подготовленные продукты соусом, уложить в салатницу. Украсить можно ломтиками вареной свеклы, яблока и кольцами лука.

Салат из колбасы, моркови и картофеля

100 г вареной колбасы, 1–2 картофелины, 1 соленый огурец, 1 морковь, 2 ст. ложки зеленого горошка, 1 ч. ложка горчицы, 100 г майонеза, перец, сахар, соль.

Вареные картофель и морковь нарезать ломтиками, добавить зеленый горошек, нарезанные колбасу и огурец. Поперчить, посолить, добавить горчицу, посыпать сахаром и залить майонезом.

Салат «Пикантный»

200 г куриного филе, 200 г ветчины, 1 банка маринованных шампиньонов, 1 банка ананасов кусочками, маринованные (соленые) огурчики.

Куриное филе порезать кубиками, обжарить. Ингредиенты смешать, заправить майонезом, добавить зелень.

Салат из ветчины и риса со сладким стручковым перцем

150 г ветчины (вареной), 2–3 перца сладкого стручкового, 3 помидора, 4 ст. ложки риса отварного, 4 ст. ложки зеленого горошка (консервы), 50 г лука зеленого, 25 г салата зеленого, ¾ стакана майонеза, 1 яйцо.

Ветчину, перец стручковый, салат нарезать соломкой, помидоры и яйца тонкими ломтиками, лук зеленый мелко нашинковать. Подготовленные продукты соединить, добавить отварной рассыпчатый рис, заправить майонезом, солью, молотым перцем. При подаче оформить ветчиной, перцем, помидорами, листиками салата и посыпать мелко нарезанной

зеленью.

Салат по-чешски

200 г ветчины, 100 г телятины жареной, 1 яблоко, 2 картофелины, 1 огурец соленый, 4 ст. ложки зеленого горошка (консервы), ¾ стакана майонеза.

Подготовленные мясные продукты, картофель, огурцы, яблоки нарезать соломкой, соединить с зеленым горошком и заправить майонезом (3□4 нормы), салат выложить горкой в салатник, украсить ветчиной, яблоками, огурцами, майонезом, листиками салата и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Салат из колбасы, моркови и картофеля

100 г вареной колбасы, 1–2 картофелины, 1 соленый огурец, 1 морковь, 2 ст. ложки зеленого горошка, 1 ч. ложка горчицы, 100 г майонеза, сахар, перец, соль.

Вареные картофель и морковь нарезать ломтиками, добавить зеленый горошек, нарезанные колбасу и огурец. Поперчить, посолить, добавить горчицу, посыпать сахаром и залить майонезом.

Салат из грибов, белокочанной капусты и копченой колбасы

250 г грибов, 700 г свежей белокочанной капусты, 150 г копченой колбасы, 150 г консервированного зеленого горошка, 60 г зеленого или репчатого лука, 2 вареных яйца, 30 мл уксуса, 150 г майонеза, 10 г сахара, перец черный молотый, зелень, соль.

Грибы отварить. Белокочанную капусту нашинковать, прогреть с уксусом, солью, охладить, заправить сахаром. Потом капусту смешать с частью колбасы, нарезанной мелкими кусочками, зеленым горошком, шинкованным луком и грибами, заправить майонезом и перцем. Перед подачей салат оформить вареным яйцом, колбасой и зеленью.

Салат-коктейль с цветной капустой и колбасой

20 г цветной капусты, 20 г ветчинной колбасы, 10 г яйца, 15 мл кефира, 15 г майонеза, зелень, соль, специи.

Цветную капусту разобрать на маленькие кочешки, отварить в слегка подсоленной воде до готовности и отцедить. Для соуса смешать кефир и майонез, добавить соль, перец и нарубленную

зелень петрушки. Положить нарезанную мелкими кубиками полукопченую или ветчинную колбасу, кружочки яйца и охлажденную цветную капусту. Все перемешать и охладить.

Салат-коктейль с вареной колбасой

20 г вареной колбасы, 20 г яйца, 20 г редиса, 5 мл лимонного сока, 5 мл растительного масла, 10 г соуса «Кетчуп», зелень, соль, черный молотый перец, чеснок (на кончике ножа).

Вареную колбасу нарезать соломкой. Сваренное вкрутую яйцо натереть на крупной терке, а редис нарезать кружочками. Все выложить слоями в вазочку, посыпать мелко нарубленным шпинатом и залить маринадом из лимонного сока, растительного масла, соуса «Кетчуп», соли, черного молотого перца и растертого чеснока.

Закуски

Сыр с ветчиной или колбасой

100 г сыра, 50–75 г нежирной ветчины или колбасы, 1–2 редиски или ½ маленького огурца, зелень петрушки или укропа.

Сыр нарезать на кубики или продолговатые брусочки, ветчину или колбасу – на маленькие ломтики. Продукты скрепить спичкой. Между сыром и мясом или сверху можно поместить ломтик огурца или редиски. Украсить закуску укропом или листиком петрушки.

Закуска из жаркого, колбасы и овощей

300 г жаркого, 100 г копченой колбасы или ветчины, 1 вареный сельдерей, 1 луковица, 1 соленый огурец, 1–2 помидора, соль, перец.

Холодное жаркое, ветчину и сельдерей нарезать на кубики средней величины, остальные продукты, по возможности, на маленькие кружочки. Поочередно проткнуть все составляющие закуски спичкой так, чтобы на ней оказались все продукты. Сверху посыпать солью и перцем. Подавать с хлебом.

Закуска из ветчины или колбасы, редиски и огурцов

40 г нежирной ветчины или колбасы, 8–10 шт. редиса, 1–2 огурца, горчица, зелень петрушки.

Ветчину или колбасу нарезать на кубики размером 2–2,5 см и

намазать тонким слоем горчицы. Крупный редис разрезать пополам, мелкий оставить целым, огурец свежий (или соленый) нарезать толстыми ломтиками. Продукты проткнуть спичкой так, чтобы внизу было мясо, затем огурец, а сверху редиса. Украсить листиком петрушки. Подавать с хлебом.

Закуска из ветчины и сыра

300 г ветчины, 100 г сыра, 100 г шпика, горчица, перец, растительное масло, 1 луковица, 4–6 ломтиков черного хлеба.

На тонкие ломти ветчины намазать горчицу и плавленый сыр или положить тонкие ломтики сыра на намазанные горчицей ломтики ветчины. На сыр положить немного томатного пюре и сбрызнуть лимонным соком. Ломтики свернуть рулетом и нанизать вперемежку с кубиками белого хлеба на вертел, сбрызнуть растительным маслом и поджарить на углях или в духовке (270 °С). Подавать на стол на тонких ломтях хлеба или с вареным рисом, а также с густым томатным или укропным соусом.

Закуска из колбасы и стручкового перца

400 г жареной или полукопченой колбасы, 2–3 стручка перца, горчица или томатное пюре, 1 луковица, растительное масло.

Колбасу очистить от оболочки. Стручки перца, луковицу и колбасу разрезать на кусочки, смазать томатным пюре или горчицей, проткнуть вперемежку вертелом и сбрызнуть растительным маслом. Обжарить на углях или в духовке (280 °С). На стол подавать на тонких ломтях хлеба, с вареным рисом или цветной капустой, приправой может служить соус из майонеза.

Цуккини, фаршированные ветчиной

3 кабачка среднего размера, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка кетчупа, ¼ ч. ложки китайской красной пасты чили, 3 ст. ложки нарезанной копченой ветчины, ¼ ч. ложки кунжутного масла, 1 ст. ложка сушеных луковых хлопьев.

Кабачки очистить и нарезать кусочками. С помощью ложки для вырезания шариков из дыни (или обычной чайной ложки) вырезать углубление в каждом кусочке цуккини, оставляя зеленый ободок. В маленькой чаше смешать ветчину, лук, соевый соус, кетчуп, пасту чили и кунжутное масло. Положить в углубления в цуккини по ½ чайной ложки начинки.

Для всех типов пароварок: влить 1,5 стакана воды в резервуар. Установить поддон и паровую корзину. Уложить цуккини в один ряд, накрыть крышкой и варить 10–15 минут. Переложить цуккини на блюдо. Приготовить следующие порции, каждый раз добавляя воду. Подать теплыми или комнатной температуры.

Ветчинные колбаски с хлебом по-швейцарски

45 г белого хлеба, 100 г вареной ветчины, 25 г сыра, 2 г горчицы, 5 мл красного столового вина, 5 г сливочного масла, 10 мл растительного масла, 2 г зелени петрушки.

Ветчину нарезать ломтиками, смазать горчицей, на них уложить ломтики сыра, сверху сбрызнуть красным вином. Свернуть ветчину с сыром в колбаски и закрепить деревянной шпилькой. Колбаски смазать растительным маслом и обжаривать до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Поджаренные колбаски уложить на поджаренные на сливочном масле тартинки и украсить зеленью петрушки.

Шашлык из колбасы и грибов

200 г колбасы, 80 г репчатого лука, 80 г свежих грибов, 55 г помидоров, 40 г зеленого лука, черный молотый перец, соль по вкусу.

Тонкую колбасу нарезать кружочками толщиной 2 см. Репчатый лук нарезать четвертинками и обдать кипятком. Свежие грибы (шляпки) перебрать, помыть и обжарить. Свежие помидоры нарезать ломтиками. Подготовленные продукты надеть на шампуры, чередуя колбасу, лук, помидоры, грибы, и посолить. Обжарить шашлык в горячем жире в духовке со всех сторон и подать, посыпав молотым перцем и луком.

Пицца из слоеного теста мясная

Для теста:*125 г творога, 4 ст. ложки молока, 1 яйцо, 5 ст. ложек растительного масла, соль, 250 г муки, ¼ ч. ложки пищевой соды, немного муки для раскатки.*

Для начинки:*250 г копченой колбасы, 150 г мелко нарубленного мяса, 2 стручка красного перца, 3 луковицы, 40 мл растительного масла, 6 крупных помидоров, 4 ст. ложки томатного кетчупа, 150 г тертого сыра, перец, соль.*

Приготовить скороспелое густое тесто следующим образом:

хорошо перемешать творог, молоко, яйцо, растительное масло и соль. Подмесить просеянную с содой муку. Тесто поставить в холодное место и после непродолжительной расстойки раскатать до размеров противня и уложить на противень. Подготовить предварительно начинку для пиццы. Нарезать колбасу кубиками, размельчить нарубленное мясо, стручки красного перца очистить от зерен и разрезать на мелкие кусочки. Очищенные луковицы разрезать пополам и каждую половину разрезать тонкими кружками. Эти продукты тушить на слабом огне в растительном масле, затем снова охладить и равномерно разложить на поверхности теста. Сверху положить кружки помидоров, посыпать тертым сыром и перед выпечкой добавить в пиццу необходимое количество разных пряностей.

Пицца американская

Для теста:*мука, 0,5 л воды, 50 г дрожжей, 1 яйцо, 1 ч. ложка соли.*

Для начинки:*300 г колбасы, 100 г томатного соуса или пасты, 2–3 головки репчатого лука, 100–150 г сыра, 50 г черемши, 50 г моркови, 50 г маринованного перца, 50 г маринованных грибов, несколько ломтиков салями.*

Развести дрожжи в 0,5 л теплой воды, вбить туда яйцо и перемешать, добавив соль. Засыпать муку так, чтобы тесто было похоже на густую сметану. Поставить тесто в холодильник на 1–2 часа. Противень намазать подсолнечным маслом, вылить на него тесто, подождать, пока оно растечется по противню. Поставить в духовку на 5–7 минут. Когда тесто чуть-чуть подрумянится, вынуть его из духовки и сразу выложить начинку: всю поверхность теста густо намазать томатным соусом или пастой, затем равномерно разложить мелко нарезанную колбасу, соленья и нарезанный кружочками лук, посыпать тертым сыром и молотыми специями, украсить несколькими ломтиками салями. Поставить пиццу в духовку.

Пицца с ветчиной

Для теста:*200 г муки, 1 ст. ложка растительного масла, 10 г дрожжей, ½ ч. ложки сахара, ½ ч. ложки соли, ½ стакана теплой воды.*

Для начинки:*200 г вареной ветчины, 4 ст. ложки тертого сыра, 300 г жирной сметаны, 200 мл овощного бульона, 5–6 мелких помидоров, 2 корня петрушки, 6 ст. ложек мелко нарезанного*

зеленого лука, молотый черный перец, соль.

Замесить дрожжевое тесто на опаре, дать подойти, еще раз тщательно вымесить, раскатать в пласт толщиной 5 мм и выложить на противень, смазанный жиром.

Помидоры разрезать пополам, ветчину нарезать кубиками. Корни петрушки тщательно вымыть, очистить, нарезать небольшими ломтиками и отварить в овощном бульоне. Взбить сметану, добавить к ней зеленый лук, тертый сыр, соль и перец по вкусу и перемешать.

Тесто смазать сметанной смесью, равномерно выложить ветчину, сверху разложить половинки помидоров и корни петрушки. Запекать в горячей духовке 20 минут.

Пицца с ветчиной и ананасом

Для теста:*250 г муки, 30 г сливочного масла, 2 яйца, 25 г дрожжей, 2 ч. ложки сахара, ½ стакана молока.*

Для начинки:*300 г ветчины, 6 кружочков ананаса, 4 ст. ложки майонеза, 3 стручка сладкого перца.*

Замесить дрожжевое тесто, раскатать в пласт и выложить на противень, смазанный жиром. Ветчину нарезать кубиками и ровным слоем выложить на тесто. Посыпать мелко нарезанным сладким перцем. Сверху выложить кружочки ананаса так, чтобы они покрывали всю поверхность, затем смазать майонезом и запекать в горячей духовке 20–25 минут.

Пицца с ветчиной и яблоками

Для теста:*200 г муки, 1 ст. ложка растительного масла, 10 г дрожжей, ½ ч. ложки сахара, ½ ч. ложки соли, ½ стакана теплой воды.*

Для начинки:*250 г вареной ветчины, 4 яблока, 100 г тертого сыра, 1 ст. ложка оливкового масла, 1 ст. ложка томатного соуса, 1 яйцо, 2 помидора, 2 головки репчатого лука, 1 зубок чеснока, по ¼ ч. ложки сухого майорана и тимьяна, молотый черный перец, соль.*

Приготовить дрожжевое тесто на опаре, раскатать в пласт, выложить на противень и смазать томатным соусом. Нарезать ветчину соломкой, лук – кольцами и равномерно выложить на тесто; следующий слой – нарезанные ломтиками яблоки, последний слой – тушенные в оливковом масле помидоры с измельченным чесноком и специями. Засыпать все сверху тертым сыром и после этого залить пиццу взбитым яйцом. Запекать в

горячей духовке 40 минут.

Пицца по-деревенски

Для теста:*300 г муки, 300 г картофеля, 50 г сливочного масла или маргарина, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 яйцо, 20 г дрожжей, ½ стакана теплого молока, соль, черный молотый перец.*

Для начинки:*50 г вареной колбасы, 50 г ветчины, 3 плавленых сырка, 50 г твердого сыра, 3 ст. ложки тертого сыра, 2 яйца, 1 ст. ложка молока, черный молотый перец, соль.*

Отварной картофель пропустить через мясорубку, выложить на доску и тщательно перемешать с мукой. В центре сделать лунку, влить яйцо, распущенное сливочное масло или маргарин, посыпать тертым сыром, солью, перцем и добавить дрожжи, разбавленные теплым молоком. Замесить нежное тесто, накрыть его полотенцем и поставить в теплое место на 2 часа. После чего тесто раскатать на столе или доске в пласт, положить на сковороду диаметром 24–26 см и с высотой стенки 5 см, смазанную сливочным маслом, таким образом, чтобы покрыть дно и стенки сковороды.

В миску положить мелко нарезанные колбасу, ветчину, плавленые сырки, сыр, добавить взбитые яйца, молоко, тертый сыр, перец, соль и тщательно все перемешать. Полученную начинку равномерно выложить на тесто, закрыть его по краям и запекать в горячей духовке 40–50 минут.

Пицца с сосисками и помидорами

Для теста:*250 г муки, 50 г сливочного масла или маргарина, 25 г дрожжей, 1 стакан теплого молока.*

Для начинки:*500 г сосисок, 450 г очищенных помидоров, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 1 зубок чеснока, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.*

В просеянной муке сделать лунку, положить подготовленные дрожжи, соль, вымешать, добавить порубленное сливочное масло или маргарин, молоко и поставить в теплое место на 2 часа. Мелко нарезанные сосиски, лук и зелень петрушки тщательно перемешать. Смесь выложить слоем толщиной 2 см в широкую глиняную миску, натертую зубком чеснока и смазанную сливочным маслом, и поставить в горячую духовку, не накрывая крышкой, на 20–25 минут. После чего в миску со смесью сверху положить мелко нарезанные помидоры, заправленные солью и черным молотым перцем, на помидоры уложить раскатанный из

теста пласт в виде круга толщиной 2 см, прижать тесто по краям, смазать распущенным сливочным маслом и запекать в очень горячей духовке 15–20 минут.

Пицца «Оригинальная»

Для теста:*3–4 стакана муки, 2 ст. ложки сахара, 150 г маргарина, 1 яйцо, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, ½ стакана теплой воды.*

Для начинки:*100 г любого вареного мяса, 50 г колбасы, 50 г грибов, 50 г твердого сыра, 1 яйцо, 2–3 ст. ложки томатного соуса, 2 ст. ложки майонеза, 1 головка репчатого лука, зелень петрушки, молотый черный перец, соль.*

Дрожжи растворить в теплой воде, влить холодное молоко и размешать. Маргарин порубить и смешать с мукой, добавить дрожжи, сахар, яйцо; вымесить тесто (как для пирожков) и поставить его в холодильник на 2 часа. После чего тесто раскатать в пласт, выложить на противень, смазанный жиром. Верх теста пропитать томатным соусом и выложить слоями начинку. Первый слой – мелко нарезанные кусочки мяса и колбасы, второй слой – грибы, обжаренные с луком. Сверху пиццу посыпать тертым сыром и залить смесью из майонеза со взбитым яйцом. Запекать в горячей духовке около 40 минут.

Готовую пиццу посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Пицца «Калцоне»

Для теста:*200 г муки, 1 ст. ложка растительного масла, 10 г дрожжей, ½ ч. ложки сахара, ½ ч. ложки соли, 1□2 стакана теплой воды.*

Для начинки:*200 г салями, 300 г твердого сыра, 100 г мягкого сыра, 4 ст. ложки тертого острого сыра, 4 яйца, 5 ст. ложек оливкового масла, 4 ст. ложки протертых помидоров, 2 ст. ложки майорана, 1 ч. ложка пряностей, молотый черный перец, соль.*

Приготовить дрожжевое тесто на опаре в двойном количестве. Раскатать четыре одинаковых круглых пласта в форме кругов. Смазать противень жиром и выложить круги из теста, пропитав их оливковым маслом.

Приготовить начинку, для чего твердый сыр натереть на терке, перемешать с майораном и взбитыми яйцами, добавить соль и перец. Мягкий сыр и салями порезать кубиками, смешать с двумя столовыми ложками тертого острого сыра, добавить к

сырной массе и перемешать.

Начинку разделить на четыре части и выложить на одну половину каждого круга, сверху накрыть, завернув, другой половиной. Сложенные края плотно соединить, сверху тесто смазать остатками масла, выложить протертые помидоры, посыпать специями и запекать в горячей духовке 20 минут.

Пицца с шампиньонами и зеленым горошком

Для теста:*250 г муки, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 25 г дрожжей, 2 ч. ложки сахара, ½ стакана молока.*

Для начинки:*200 г шампиньонов, 150 г ветчины, 300 г зеленого горошка, 200 г винограда кислых сортов, 4 ст. ложки майонеза, 4 помидора, зелень петрушки.*

Замесить дрожжевое тесто, раскатать в пласт и выложить на противень.

Шампиньоны разрезать пополам, ветчину нарезать кубиками, виноградины разрезать на половинки и удалить косточки, помидоры нарезать крупными дольками.

Смешать зеленый горошек, шампиньоны, виноград и выложить на тесто. Следующим слоем выложить ветчину, затем помидоры. Сверху смазать майонезом и посыпать зеленью петрушки.

Запекать в горячей духовке 20–25 минут.

Картофельная пицца

Для теста: 300 г картофеля, 300 г пшеничной муки, 250 г сливочного масла, 4 яйца, 2 ст. ложки тертого сыра, 100 мл теплого молока, ½ ч. ложки уксуса, сода, соль.

Для начинки:*50 г колбасы, 50 г ветчины, 300 г плавленого сыра, 50 г твердого сыра, 3 ст. ложки тертого сыра, 2 яйца, 120 мл молока, черный молотый перец, соль.*

Отварить картофель в кожуре, очистить его, размять на столе или доске, тщательно перемешать с мукой. В центре сделать лунку, влить яйцо, распущенное сливочное масло или маргарин, посыпать тертым сыром, солью, перцем, добавить ½ чайной ложки соды, гашенной уксусом. Замесить нежное тесто, покрыть его полотенцем и поставить в теплое место на 2 часа. Затем раскатать на столе или доске, положить на сковороду диаметром 24–26 см, высотой 5 см, смазанную сливочным маслом таким образом, чтобы покрыть дно и стенки сковороды. В миску положить, мелко нарезанные колбасу, ветчину, сырки, сыр,

тертый сыр, залить яйцами и молоком, посолить, поперчить и хорошо взбить. Начинку выложить на тесто, закрыть его по краям, поставить в горячую духовку на 40–50 минут. Подавать в горячем виде.

Паштет по-сельски

150 г вареной колбасы, 100 г копченой колбасы, 100 г вареного мяса, 1 соленый огурец, 1–2 кусочка черствого хлеба без корочки, ½ маленькой луковицы, 1 зубок чеснока, 1 ч. ложка горчицы, 3–4 ст. ложки майонеза, ¼ ч. ложки тертой лимонной цедры, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, ¼ ч. ложки молотого мускатного ореха, соль и черный молотый перец по вкусу.

Колбасу, мясо, хлеб, очищенную луковицу и чеснок дважды пропустить через мясорубку. Огурец мелко нарезать, соединить с колбасным фаршем, добавить горчицу, лимонную цедру, мускатный орех, молотый перец и растворенную в небольшом количестве воды соль и тщательно перемешать. Полученную массу заправить майонезом и снова перемешать. Готовый паштет выложить на блюдо, нарезать ломтиками, посыпать зеленью.

Горячая закуска из колбасы и яиц

100 г любой колбасы, 100 г ветчины, 2 больших ломтика черствого белого хлеба без корки, 1 маленькая луковица, 2 яйца, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 2 ч. ложки растительного масла, соль и черный молотый перец по вкусу.

Колбасу, ветчину и очищенный лук пропустить через мясорубку, добавить специи, сухари и тщательно перемешать. Полученную смесь поровну разложить на ломтики хлеба. Ломтики выложить на небольшой противень, смазанный растительным маслом, и поместить в разогретую духовку. Через 5–6 минут противень вынуть, разбить по одному яйцу на каждый ломтик и снова поместить в духовку до готовности. Посолить, поперчить и подать теплыми на выбор с салатом и горчицей.

Горячая закуска из колбасы с орехами

150 г вареной колбасы, 1–2 ст. ложки молотых ядер грецких орехов, 1 ст. ложка тертого сыра, 2–3 ст. ложки сливочного масла.

Колбасу нарезать тонкими ломтиками и обжарить их в сливочном масле до золотистого цвета. Горячую колбасу

разложить в тарелки, посыпать сверху молотыми орехами и тертым сыром.

Колбаса, жаренная в тесте

300 г вареной колбасы, 2 стакана муки, 1 яйцо, ½ стакана растительного масла, 1 стакан воды, ½ ч. ложки соли.

Из яйца, воды, муки и соли приготовить тесто, чтобы по густоте оно напоминало сметану. Колбасу нарезать кружочками, каждый кружочек обмакивать в полученном тесте и обжаривать на разогретой с маслом сковороде до золотистой хрустящей корочки.

Колбаса жареная с помидорами

500 г вареной колбасы, 300 г некрупных спелых помидоров, 3–4 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка тертого сыра, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Помидоры разрезать пополам, посолить и оставить на 15–20 минут, после чего слить сок, а помидоры обжарить на хорошо разогретой сковороде с жиром, после чего переложить их на тарелку и посыпать натертым сыром.

Колбасу очистить от оболочки, нарезать кружочками и обжарить в горячем жире до румяного цвета. На середину блюда выложить колбасу, разместить вокруг помидоры, залить жиром, оставшимся от жарения, и посыпать все зеленью петрушки.

Шницель из колбасы

150–200 г любой колбасы, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки толченых сухарей, 1 ч. ложка сливочного масла, 3–4 ст. ложки жира для жарения, 1 ч. ложка измельченной зелени петрушки.

Колбасу нарезать крупными ломтиками, после чего каждый ломтик обвалять в муке, во взбитом яйце и сухарях (можно дважды) и поджарить до румяной корочки в сковороде с хорошо разогретым жиром. Перед подачей на стол на каждый шницель положить понемногу сливочного масла, посыпать петрушкой и подать с салатом в зависимости от сезона. Отдельно подать горчицу.

Яйца вареные с колбасой

2 сваренных всмятку яйца, 1 сырое яйцо, 50 г брынзы, 2 ломтика вареной колбасы, 1 кусочек нежирной ветчины, ½ стакана свежего молока, 1 ч. ложка сливочного масла, 2 маслины без косточек, черный молотый перец и соль по вкусу.

Ветчину и колбасу нарезать мелкими кубиками, смешать с яйцом всмятку, посолить и распределить равными порциями в две огнеупорные тарелки, смазанные маслом. Сырое яйцо взбить с молоком и поровну вылить в обе тарелки. Тарелки поместить на водяную баню на 25 минут. Перед подачей на стол сверху каждой порции натереть немного брынзы, в середину положить маслину. Подавать яйца с поджаренным хлебом как самостоятельное блюдо.

Тушеная квашеная капуста с фасолью и ветчиной

400 г квашеной капусты, 300 г фасоли, 100 г ветчины, 1 стакан томатного сока, 2 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, 2 стакана воды, 2 ст. ложки зеленого лука, соль, молотый перец по вкусу.

Замоченную фасоль отварить, дать постоять 20 минут под крышкой, откинуть на дуршлаг. Репчатый лук порубить и пассеровать на растительном масле, добавить отжатую от рассола мелко порубленную квашеную капусту, ветчину, томатный сок, закрыть крышкой и тушить капусту до готовности, периодически помешивая. В готовую капусту добавить отварную фасоль, соль, перец и довести до кипения. При подаче посыпать зеленью.

Кольраби (кабачки) с ветчиной

8 шт. кольраби или кабачков, 4 ст. ложки жира, мука, 2 ст. ложки сметаны, зелень петрушки, 600 г ветчины.

Кольраби или кабачки очистить от кожуры, нарезать ломтиками, обжарить в жире, залить горячей водой, посолить, тушить под крышкой до готовности. При подаче на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Подавать с отварным картофелем и холодной ветчиной.

Лук, фаршированный ветчиной

12 луковиц, 200 г ветчины, 2 ст. ложки томата-пюре или сметаны, 50 г сыра, 3 ст. ложки маргарина, соль.

Для соуса:*1 луковица, 3 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки растительного масла, 2,5 ст. ложки уксуса, 1 ч. ложка сахара,*

черный молотый перец и соль по вкусу.

Очищенный лук на 10–12 часов замочить в холодной воде, после чего срезать у луковиц верхушки, внутреннюю часть вынуть и мелко нарезать, а оставшиеся оболочки отварить в подсоленной воде. Нарезанный лук обжарить с мелко нарезанной ветчиной, охладить, добавить сметану или томат-пюре и перемешать. Приготовленным фаршем наполнить луковые оболочки, сверху посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным маргарином и запечь в духовке. При подаче фаршированный лук полить охлажденным соусом.

*Приготовление соуса:*лук поджарить на масле и, продолжая обжаривание, добавить томат-пюре. Затем влить горячую воду, уксус, заправить солью, сахаром, перцем, перемешать, довести до кипения и охладить.

Помидоры, фаршированные по-китайски

1 кг помидоров, 150 г мяса креветок, 50 г ветчины, 3 ст. ложки кетчупа, 1 ч. ложка рисового вина или коньяка, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки крахмала, 300 г корейки, 75 г готовых грибов, 3 яйца, 30 мл острого соевого соуса с чили, 100 г топленого свиного жира, 1 ч. ложка кунжутного масла.

Помидоры вымыть и обсушить. Разрезать каждый помидор в горизонтальной плоскости на две части. Чайной ложкой осторожно вынуть мякоть с семенами. Отделить белки от желтков. Мелко нарезать мясо креветок, ветчину, корейку. К мясной смеси добавить яичные белки, соль, рисовое вино или коньяк и тщательно перемешать. Полученным фаршем наполнить половинки помидоров. Присыпать нафаршированные помидоры крахмалом и обмакнуть (с той стороны, где начинка) во взбитые желтки.

Растопить в воке свиной жир и обжаривать в нем фаршированные помидоры две минуты, переворачивая. Выложить в этом же воке обжаренные помидоры фаршем наверх, полить кетчупом, сбрызнуть рисовым вином или коньяком, посолить, влить острый соевый соус и томить под крышкой до готовности. Перед подачей сбрызнуть кунжутным маслом.

Цуккини, фаршированные ветчиной

3 кабачка среднего размера, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка кетчупа, ¼ ч. ложки китайской красной пасты чили, 3 ст. ложки нарезанной копченой ветчины, ¼ ч. ложки кунжутного

масла, 1 ст. ложка сушеных луковых хлопьев.

Кабачки очистить и нарезать кусочками. С помощью ложки для вырезания шариков из дыни (или обычной чайной ложки) вырезать углубление в каждом кусочке цуккини, оставляя зеленый ободок. В маленькой чаше смешать ветчину, лук, соевый соус, кетчуп, пасту чили и кунжутное масло. Положить в углубления в цуккини по ½ чайной ложки начинки.

Для всех типов пароварок: влить 1,5 стакана воды в резервуар. Установить поддон и паровую корзину. Уложить цуккини в один ряд, накрыть крышкой и варить 10–15 минут. Переложить цуккини на блюдо. Приготовить следующие порции, каждый раз добавляя воду. Подать теплыми или комнатной температуры.

Колбаски с сыром и шпиком

4 охотничьи или другие пригодные для жарения колбаски, 4 ломтика плавленого сыра, 4 ломтика шпика, горчица, жир.

Колбаски разрезать вдоль пополам, место разреза смазать горчицей, положить на горчицу ломтик плавленого сыра, прижать другой колбаской и завернуть в ломтик шпика, закрепив деревянной шпилькой. Колбаски положить на сковороду и запечь в духовке до ярко-коричневого цвета. Подавать со свежим салатом и картофелем.

Картофель тушеный с колбасой и луком

10 шт. картофеля, 3 луковицы, 400 г вареной колбасы, 200 г квашеной капусты, 4 ст. ложки жира, перец, соль.

Сырой картофель, вареную колбасу и репчатый лук нарезать тонкими ломтиками. На сковороду с разогретым жиром положить слой картофеля, а сверху слой колбасы и лука. Посыпать солью и перцем, а затем снова слой картофеля. Сковороду закрыть крышкой и тушить на слабом огне до готовности. Блюдо подать с квашеной капустой.

Колбаски в красном вине

400 г свиных колбасок, 1,5 л красного вина, 2–3 ломтика ржаного хлеба, соль по вкусу.

В кастрюлю влить вино, довести его до кипения, опустить туда колбаски и варить на умеренном огне, пока вина не останется около 0,5 литра. Затем колбаски выложить на блюдо, а

в вино положить тертый ржаной хлеб, посолить и этим соусом полить колбаски. Подать горячими.

Шашлыки

Шашлык с томатами

1 кг свинины, 6 луковиц, 10 помидоров, перец черный молотый, 2 зубка чеснока, соль, 3 ст. ложки столового уксуса.

Мясо свинины с шейной части промыть под струей холодной воды, нарезать небольшими кусочками. Добавить соль, перец черный молотый по вкусу, репчатый лук, нарезанный кольцами, и свежие помидоры, нарезанные дольками. Сложить мясо в посуду и оставить в прохладном месте на 6–8 часов. Готовое замаринованное мясо нанизать на шампуры, сбрызнуть смесью уксуса, толченого чеснока и перца. Жарить над раскаленными углями до готовности, поворачивая шампур вокруг оси.

Ассорти на вертеле

400 г свинины, 4 стрелки зеленого лука, 100 г баклажанов, 1 цуккини, 6 зубков чеснока, 150 мл оливкового масла, 1 ч. ложка майорана, соль, перец – по вкусу.

Мясо постной свинины нарезать кусочками. Зеленый лук разрезать на четыре части. Цуккини и баклажаны нарезать кружочками. Все надеть на шпажки, чередуя мясо и овощи. Из оливкового масла, перца, толченого чеснока и майорана сделать смесь и смазать мясо с овощами. Затем шпажки положить на решетку разогретого гриля и жарить 10–12 минут. Шашлык очень хорош с соусом тар-тар.

Шашлык ароматный

1 кг свинины, 1 пучок зелени кориандра, 3 ст. ложки оливкового масла, 3 лимона, 1 пучок зеленого лука, 200 г йогурта, соль и перец – по вкусу.

Мясо порезать кубиками, уложить в посуду. Сверху уложить нарезанный зеленый лук, протертую на мелкой терке цедру лимона, сок лимона, половину нарезанной зелени кориандра, оливковое масло. Затем все посолить, поперчить и перемешать. Оставшиеся лимоны порезать дольками. Нанизать на шампуры свинину, лук колечками, лимон. Мясо жарить на гриле или мангале 10–15 минут, не забывая переворачивать. Приготовить соус, смешав йогурт, оставшуюся зелень кориандра, щепотку соли и перца. Шашлык подать на стол с йогуртовым соусом.

Шашлык «Вкусный»

1 кг свинины, 140 г коричневого сахара, 4 ст. ложки воды, 1 ст. ложка соуса соевого темного, 1 ст. ложка устричного соуса, 3 ст. ложки рисового вина или сухого хереса, 1 ч. ложка кунжутного масла, ½ ч. ложки морской соли, салат листовой – по вкусу.

Филе свинины обмыть под струей холодной воды и нарезать длинными ломтиками. Для маринада растворить сахар в кипящей воде, добавить соевый темный соус, устричный соус, морскую соль, кунжутное масло, сухой херес или рисовое вино. Остывшим маринадом залить мясо и оставить на 8 часов. Мясо периодически перемешивать. Затем нанизать мясо на шампуры и готовить на мангале, переворачивая. Время приготовления – 8–10 минут. Во время приготовления необходимо сбрызгивать мясо оставшимся маринадом. Подавать, выложив на листья салата.

Шашлык в кефире

1 кг свинины, 1,5 л кефира, 1 пучок кинзы, 8 луковиц, перец и соль – по вкусу.

Филе нежирной свинины нарезать небольшими кусочками. Репчатый лук, зелень кинзы крупно порезать. Уложить все в посуду слоями: мясо, затем лук, кинза – так несколько раз. Каждый слой солить и перчить по вкусу. Все залить кефиром. Затем накрыть крышкой и оставить в прохладном месте на ночь (чем дольше стоит мясо, тем нежнее потом получится шашлык). Мясо нанизать на шампуры и готовить на мангале с раскаленными углями, сбрызгивая оставшимся кефиром.

Шашлык пивной

1,5 кг свинины, 0,5 л пива, 1 гранат, 5 г чабреца, 6 головок репчатого лука, соль, перец черный молотый – по вкусу.

Филе свинины нарезать небольшими кубиками, репчатый лук нашинковать кольцами. Мясо уложить в посуду, перемешать с солью и перцем, сверху выложить лук – так несколько слоев. Сверху посыпать сухой зеленью чабреца, полить соком граната и пивом. Закрыть крышкой и поставить в прохладное место на 3–4 часа. Готовить на мангале, периодически поворачивая шампуры вокруг своей оси.

Шашлык в розовом соусе

2 кг свинины, 6 головок репчатого лука, 200 г кетчупа, 200 г майонеза, 2 лавровых листа, перец черный молотый, соль – по вкусу.

Филе свинины обмыть под струей холодной воды, нарезать кусочками среднего размера. Приготовить соус, смешав кетчуп, майонез, соль, перец черный молотый, лавровый лист. Мясо смешать в кастрюле с репчатым луком, нарезанным кольцами, залить соусом и тщательно перемешать. Накрыть крышкой и оставить в прохладном месте на 6 часов. Затем нанизать мясо на шампуры и готовить на мангале, периодически поворачивая шампуры вокруг своей оси.

Шашлык в майонезе

2 кг свинины, 6 головок репчатого лука, 200 г майонеза, 200 г горчицы, соль, перец – по вкусу.

Свинину (лучше брать ту часть туши, которая расположена вдоль хребта на шее, ее называют ошеек) нарезать кусочками размером 3х3 или 4х4 см. Репчатый лук нарезать кубиками. Мясо уложить в кастрюлю, поперчить, посолить (также можно добавить соль непосредственно перед приготовлением), добавить лук, затем помять мясо руками (лук должен выпустить сок). Приготовить маринад, смешав пополам майонез и готовую горчицу. Влить эту смесь в мясо, осторожно перемешать, накрыть кастрюлю крышкой и оставить мариноваться на 6 часов. Затем нанизать мясо на шампуры, из расчета 4–5 кусочков на один шампур, и готовить 10–15 минут на мангале с раскаленными углями, периодически поворачивая каждый шампур вокруг своей оси.

Шашлык «Молдавия»

700 г свинины, 1 головка чеснока, 100 мл белого сухого вина, перец черный и соль – по вкусу.

Свинину (мясо из поясничной части) нарезать поперек волокон на куски по 40 г, слегка отбить деревянным молотком, затем сложить в кастрюлю, добавив соль, перец черный и белое сухое вино. Дать замариноваться мясу 20 минут. Приготовить чесночный соус, смешав измельченный чеснок с солью и крепким мясным бульоном. Мясо жарить над углями среднего жара. При подаче мясо, не снимая с шампуров, выложить на блюдо, полить чесночным соусом и дать постоять 2 минуты.

Шашлык с маринованными помидорами

1 кг свинины, 500 г маринованных помидоров, 4 шт. репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла, 5 г черного молотого перца, соль, приправы – по вкусу.

Мясо нарезать кусочками среднего размера и замариновать в смеси из измельченных маринованных помидоров, черного молотого перца, приправ по вкусу, мелко рубленого репчатого лука и растительного масла, но не добавлять соли. Мясо маринуется 3–4 часа. Затем его следует посолить, помять немного руками, нанизать на шампуры и жарить, сбрызгивая водой и не забывая периодически поворачивать шампура.

Шашлык в лимонном соке

2 кг свинины, 3 шт. репчатого лука, 3 лимона, 5 г тертого мускатного ореха, 5 г молотого душистого перца, соль – по вкусу.

Мясо нарезать кусочками по 80 г. Репчатый лук нарезать полукольцами, из свежих лимонов выжать сок. Уложить мясо в кастрюлю, добавить лук, тертый мускатный орех, перец молотый душистый, залить все соком лимона и помять руками. Затем накрыть крышкой и поставить в холодильник на 8 часов. Перед приготовлением мясо необходимо еще раз помять, но уже с солью. Нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями, сбрызгивая смесью оставшегося маринада с водой (пропорции 50:50).

Шашлык с маринованными яблоками

1 кг свинины, 10 маринованных яблок, 10 помидоров, 3 сладких перца, 2 ст. ложки растительного масла, 6 шт. репчатого лука, соус острый, соль и перец – по вкусу.

Нежирную свинину нарезать кубиками среднего размера, посолить, поперчить. Маринованные яблоки нарезать дольками, лук репчатый очистить и ошпарить, подержав несколько минут в горячей воде. Свежие помидоры разрезать пополам, свежий сладкий перец очистить от семян и также разрезать пополам. Мясо нанизать на шампуры, перемежая яблоками и луком. Сверху смазать растительным или сливочным маслом и острым соусом. Готовить над раскаленными углями, периодически поворачивая шампур.

Шашлык из свинины с кориандром

1,5 кг свинины, 3 лимона, 4 ст. ложки оливкового масла, 2 пучка зелени кориандра, 1 пучок зеленого лука, соль и перец – по

вкусу.

Мясо порезать кубиками средних размеров, зеленый лук – кусочками по 2–3 см, цедру лимона натереть на мелкой терке, а из лимона выжать сок. Все смешать с нарезанным кориандром, добавив оливковое масло, соль и перец. Затем немного подавить мясо руками и оставить на полчаса. Нанизать на шампуры мясо с дольками лимона. Жарить над раскаленными углями 10–15 минут. Перед подачей сбрызнуть соком лимона и посыпать зеленью кориандра.

Мясо по-индонезийски

250 г свинины, 1 ст. ложка сока лайма, 1 ч. ложка тертого имбиря, 3 ст. ложки соевого соуса, 1 ч. ложка сахара, 1 зубчик чеснока, 1 ст. ложка растительного масла, 1 луковица, 3 ст. ложки арахисового масла, ½ жгучего красного перца, 1 ст. ложка черной патоки, соль – по вкусу.

Нежирную свиную вырезку нарезать ломтиками толщиной 0,5 см, а затем нарезать их тонкими полосками. Приготовить маринад, смешав 2 столовые ложки соевого соуса с соком лайма, имбирем, сахаром и чесноком. Свинину выдерживать в маринаде до 4 часов, но не менее часа, поставив в холодное место. Пока свинина маринуется, можно приготовить соус: поставить кастрюлю на средний огонь, разогреть в ней растительное масло, добавить лук и пассеровать, часто помешивая, в течение 5 минут. Затем положить красный перец и жарить еще 30 секунд. Переложить смесь в блендер, добавить арахисовое масло, патоку, оставшуюся 1 столовую ложку соевого соуса и 4 столовые ложки воды. Смешать. Отставить в сторону до тех пор, пока не придет время подавать соус на стол. Приготовить мангал или нагреть гриль. Нанизать полоски свинины на шампуры. Готовить шашлыки с обеих сторон 3–4 минуты. Подавать с соусом.

Острые свиные ребрышки

0,5 кг свиных ребрышек, 1 ч. ложка острого красного молотого перца, 2 ч. ложки сушеного чеснока, соль – по вкусу.

Свиные ребрышки разделить на порционные куски. Сухой толченый острый красный перец смешать с солью и сухим чесноком. Полученной смесью тщательно натереть мясо. Готовить на решетке над раскаленными углями, постоянно переворачивая. Очень хорошо ребрышки подходят к пиву.

Шашлык с лимонами и аджикой

2 кг свинины, 2 лимона, 3 ст. ложки аджики, 4 головки репчатого лука, соль – по вкусу.

Мясо (окорок) отделить от кости (если сало и кожа не срезаны – то и их), нарезать на равные куски размером примерно 4х6х6 см. Мясо и порезанный кольцами репчатый лук слоями уложить в кастрюлю, посолить, добавить аджику и полить соком выжатых лимонов. Все это помять руками и на 6 часов оставить мариноваться. Затем кастрюлю следует убрать в холодильник на 12 часов и за 6 часов до приготовления снова поставить в тепло (длительность маринования – сутки). На шампуры куски нанизывать, перемежая с кольцами лука. Готовить на раскаленных угольях, постоянно переворачивая шампуры и следя, чтобы не было языков пламени. Мясо должно активно шипеть, но не гореть (этого достигают регулировкой высоты).

Глазированные свиные ребрышки

2 кг свиных ребрышек, 1 свежий имбирь, 1 лимон, 7 ст. ложек соевого соуса, 4 ст. ложки красного крепленого вина, 2 ст. ложки меда, 3 ст. ложки томатного кетчупа, соль и перец – по вкусу.

Свинину разрезать на куски по 3–4 ребрышка. Помыть в струе холодной воды и промокнуть полотенцем, посолить, поперчить. Имбирь измельчить и смешать с соком лимона, соусом, вином, кетчупом и медом. Поставить на огонь и дать закипеть. Куски свинины накрыть полотенцем и оставить в прохладное место на 1 час. Затем жарить на решетке над углями около 20 минут. В последние несколько минут обмазать глазурью ребрышки для образования корочки.

Шашлык чайный

1 кг свинины, 2 стакана чайной заварки, 1 лавровый лист, соль и перец – по вкусу.

Мясо нарезать кусочками весом по 40 г, сложить в посуду, поперчить, посолить, добавить лавровый лист, перемешать. Затем влить понемногу крепкую заварку и тщательно размять руками, чтобы заварка впиталась. Добавить майонез и еще раз перемешать. Через час мясо уже можно готовить, но вкуснее будет, если мариноваться мясо будет 4 часа. Чем лучше мять мясо, тем быстрее можно переходить непосредственно к приготовлению шашлыка.

Шашлык по-адыгейски

600 г баранины, 120 г сливочного масла, 20 г соли, 80 г чеснока, 160 г репчатого лука, 400 г кукурузной крупы.

Мясо нарезать кусками весом по 60–80 г, отбить деревянным молотком, нанизать на шампур (2 куска на порцию) и жарить над раскаленными углями, постоянно поворачивая шампуры и поливая мясо раствором соли с чесноком и перцем. Обжарить до румяной корочки. Затем переложить мясо в кастрюлю, подлить немного бульона и тушить до готовности. Подать с крутой кашей.

Кашу готовят так: кукурузную крупу просеять через сито, чтобы отделить самую мягкую часть, засыпать ее в кипящую воду и кипятить до разваривания и загустения, помешивая деревянной лопаточкой. Готовую кашу выложить на блюдо, разрезать на куски, добавить масло.

Шашлык по-азербайджански

1200 г реберной части баранины, 100 г репчатого лука, зелень, перец и соль – по вкусу.

Реберную часть бараньей корейки нарубить вместе с реберными косточками небольшими кусочками по 50–60 г. Нанизать на шампуры так, чтобы наружная часть корейки была обращена в одну сторону.

Жарить над раскаленными углями до готовности, поворачивая шампуры и сбрызгивая шашлык холодной водой. Подать на шампурах в горячем виде. Отдельно подать соль, перец, лук, зелень.

Шашлык армянский по-карски

1600 г баранины, 400 г курдючного сала, 80 мл уксуса, 25 мл коньяка, 500 г репчатого лука, разнообразная зелень, черный и душистый перец, гвоздика – по вкусу.

С мякоти спинной и полуспинной части баранины срезать грубые сухожилия и разрезать мясо на куски. Они должны быть круглой формы, продолговатыми, с надрезами, весом по 200 г. Курдючное сало нарезать на 12 равных кусков.

Мясо и сало положить в глиняную или фарфоровую посуду, посыпать солью, душистым и черным молотым перцем, гвоздикой, репчатым луком, пропущенным через мясорубку, добавить уксус, коньяк и пряную зелень, перемешать и поставить в холодное место на 6–7 часов для маринования.

Маринованные куски баранины нанизать на шампур по две штуки, по краям шампура и между кусками мяса нанизать куски сала, поверхность нанизанных кусков мяса и сала подровнять

ножом. Жарить над раскаленными углями без пламени, периодически поворачивая шампур, чтобы мясо прожаривалось равномерно. Во время обжаривания шашлыка следует регулярно срезать наружный обжаренный слой мяса и сала тонкими ломтиками по 1–1,5 см, в то время, как срединная часть шашлыка будет продолжать жариться.

Подать шашлык с репчатым луком, разнообразной зеленью и острыми приправами и соусами.

Шашлык по-африкански

600 г баранины, 8 г острого красного перца, 600 мл молока, 400 мл 9 %-ного уксуса, 200 г сала-шпик, 800 г томатного соуса, черный молотый перец, лавровый лист, майоран, тимьян, соль – по вкусу.

Мякоть от задней ноги нарезать кусочками по 25–30 г, положить в глиняную посуду, добавить мелко нарезанный острый перец и лавровый лист, залить смесью молока и уксуса и выдержать на холоде два дня. После этого мясо потушить до полуготовности. Затем каждый кусочек мяса завернуть в тонкий ломтик сала, нанизать на шампур, обжарить над углями и подать горячими с томатным соусом, заправленным большим количеством черного молотого перца (по вкусу).

Шашлык по-балкарски

600 г сушеной баранины, соль по вкусу.

Мякоть задних ног сушеной баранины нарезать на кусочки по 30–40 г, надеть на шампур и жарить над раскаленными углями, поливая солевым раствором.

Подается в горячем виде на шампурах. Так же готовится шашлык из сушеной колбасы.

Шашлык по-болгарски

500 г баранины, 100 г лука, соль и перец по вкусу.

Для соуса:*5 долек чеснока, 10 зерен миндаля, 2 ст. ложки хлебных крошек, 100 мл растительного масла, желток, ½ лимона, соль.*

Порезать мясо на кусочки по 20–25 г, насадить их на шампур вперемежку с колечками лука, сильно посолить и поперчить, обжарить на углях до готовности. Подавать в горячем виде на шампурах с чесночной пастой-соусом.

Чесночная паста-соус готовится следующим образом: чеснок,

миндаль и хлебные крошки растолочь, добавить желток и, постоянно помешивая, постепенно влить масло. Приправить солью и соком лимона, для настаивания поставить в закрытой посуде в холод на несколько часов.

Шашлык по-болгарски с кабачками

650 г баранины, 200 г кабачков, 900 г картофеля, 30 г жира, яйцо, 80 г зеленого салата, черный молотый перец и соль – по вкусу.

Мякоть баранины нарезать на кусочки по 25–30 г, кабачки нарезать ломтиками, посолить и, чередуя, надеть на шампур. Обжаривать над раскаленными углями до полуготовности. Охладить, после чего посыпать молотым черным перцем, смочить во взбитом яйце и вторично обжарить до полной готовности.

Подать на стол с жареным картофелем и зеленым салатом.

Шашлык по-геленджикски

600 г баранины, 120 г сливочного масла (бараньего жира), по 400 г репчатого и зеленого лука, помидоров, свежих огурцов, баклажанов, сладкого зеленого перца, 40 мл кислого вина, по 20 г зелени петрушки и укропа, 20 г сахара, 200 г свеклы, 80 г лимона, соль и черный молотый перец – по вкусу.

Баранину нарезать кусочками по 30–40 г, положить в керамическую посуду, посыпать солью, сахаром, черным молотым перцем, репчатым луком, нарезанным полукольцами, залить кислым вином. Все перемешать и оставить под гнетом в холодном месте на 15 минут. Перед жареньем маринованные куски баранины слегка отжать от сока, нанизать на шампуры вперемежку с луком, нарезанным на 4–6 частей, и жарить шашлык над горячими углями без пламени примерно 10–12 минут, все время поворачивая шампуры, чтобы мясо жарилось равномерно.

Одновременно с шашлыком и луком на другие шампуры нанизать и жарить над углями зеленый сладкий перец, красные помидоры, баклажаны и очищенный от шелухи лук.

Мясо полить маслом. Появившуюся поджаристую корочку на овощах надо удалить и положить их на тарелочки, куски хлеба или виноградные листья. Шашлык снять с шампуров и уложить на блюдо. Сверху посыпать свежим зеленым луком, зеленью петрушки. На блюдо положить нарезанные кусочками дольки лимона. Сверху шашлыка положить маринованный лук, подкрашенный соком натертой свеклы. Шашлык еще раз

посолить, поперчить, полить вином. В качестве гарнира можно подать отварной, предварительно прожаренный рис.

Шашлык по-грузински (мцвади в баклажанах)

1000 г баранины, 1800 г баклажанов, 150 мл растительного масла, черный молотый перец и соль – по вкусу.

Корейку или заднюю часть баранины нарезать кусочками по 40–50 г. Баклажаны в кожице промыть холодной водой и сделать на каждом посредине глубокий продолговатый разрез, дать немного постоять и отжать горький сок. Через надрез всыпать немного соли, перца, поместить в них кусочки баранины также слегка посыпав их солью и перцем. Нанизать баклажаны на шампуры так, чтобы они захватили оба конца баклажана и все кусочки баранины.

Обжаривать над углями, вращая шампуры, чтобы кусочки баранины всеми своими сторонами поворачивались в открытый разрез баклажана.

Во время обжаривания смазывать баклажаны и кусочки мяса растительным маслом. Подать горячие шашлыки вместе с запеченными баклажанами на шампурах. Можно добавить зелень и другие специи по вкусу.

Шашлык по-грузински

560 г баранины, 50 г репчатого лука, 10 г муки, 100 г жира, 3 дольки чеснока, 150 г зеленого лука, 100 г помидор, ½ ч. ложки красного молотого перца, 2 ч. ложки рубленой зелени петрушки, соль, черный и душистый перец, уксус – по вкусу.

Мясо промыть, очистить от пленок и жира, затем нарезать небольшими продолговатыми кусочками (около 20 г каждый). Кусочки мяса слегка отбить тяпкой, придав им форму кубиков. Лук нарезать кружочками или нашинковать, мелко изрубить чеснок. Кусочки мяса посолить, посыпать чесноком, молотым черным и душистым перцем, сбрызнуть уксусом. Приготовленное таким образом мясо посыпать луком, сложить в эмалированную миску, накрыть крышкой и оставить в таком виде в холодном месте на 2–3 часа. Приготовить 4 деревянные шпажки толщиной 1/3 см и длиной 15 см. На каждую шпажку нанизывать по 7 кусочков мяса, очищенных от лука, посыпать их мукой. Жарить шашлык на сковороде в сильно разогретом жире до образования румяной корочки.

Подавать шашлык на подогретом блюде, посыпав крупно нарезанной зеленью петрушки. Украсить блюдо кружочками

помидора и мелко нарезанным зеленым луком, сложенным пирамидой и посыпанным красным перцем. В качестве гарнира к шашлыку можно подать картофель фри или же отваренный рис.

Шашлык по-дагестански

900 г баранины, 20 г зеленого лука и другой зелени, 100 г репчатого лука, 40 мл уксуса, 40 мл коньяка, 200 г помидоров или огурцов для гарнира, соль и перец – по вкусу.

Баранину нарезать кубиками с косточкой по 40 г. Крупно нарезанные лук и зелень смешать с мясом, посолить, поперчить, положив в эмалированную посуду и выдержать на холоде 5–6 часов. Стряхнуть зелень и лук, нанизать мясо на шампуры и жарить над раскаленными углями 3 минуты; затем снять, полить коньяком и снова поставить на мангал. Когда жидкость с мяса капает на угли, огонь вспыхивает, и на мясе образуется корочка, а сок остается внутри. Жарить над углями в течение 15 минут, периодически поворачивая шампуры.

Шашлык подавать на шампурах, поливая винным соусом. Отдельно на блюде подать маринованный лук, свежие помидоры и огурцы.

Шашлык по-индийски

500 г баранины, 200 мл йогурта или кислого молока, 120 г репчатого лука, 2 яйца, 100 г свеклы, 100 мл растительного масла, 1 ст. ложка кориандра, по ½ ч. ложки соли и кардамона, по 1/3 ч. ложки порошка имбиря и молотой корицы, 3 почки гвоздики, ¼ ч. ложки порошка карри.

Баранину порезать на кубики по 2–3 см и положить в маринад из йогурта (кислого молока), имбиря и соли на несколько часов. Затем половину масла налить в металлическую посуду, добавить туда мясо и мелко нарезанный лук, посыпать кориандром и влить ½ стакана воды.

Поставить тушить на слабый огонь, чтобы испарилась часть жидкости. Перемешать с оставшимися пряностями. Посуду встряхнуть несколько раз и оставить еще на 5 минут на слабом огне. Яйца сварить вкрутую и очистить, после чего нарезать тонкими ломтиками. Кубики мяса, яйца, лук и ломтики свеклы насадить поочередно на вертел, полить маслом и дать ему стечь, посыпать порошком карри. Жарить над раскаленными углями до готовности.

Подать с ломтиками белого хлеба или рассыпчатым рисом.

Шашлык по-кавказски

640 г баранины, по 80 г репчатого и зеленого лука, 80 мл уксуса, 300 г помидоров, 80 г шашлычного соуса, 8 г сушеного барбариса, лимон, 20 г топленого бараньего сала, перец, соль и зелень петрушки – по вкусу.

Мякоть баранины, очищенной от сухожилий, разрезать на куски в форме кубиков весом 30–40 г и уложить в эмалированную кастрюлю, в которую положить натертый на терке репчатый лук и зелень петрушки, посыпать солью и перцем, смочить лимонным соком. Все перемешать, плотно уложить и оставить в холоде на 3–4 часа. Мясо молодой баранины можно не мариновать или мариновать без добавления уксуса.

Перед жаркой куски мяса нанизать на шампур, смазать растопленным курдючным салом (или сливочным маслом) и жарить над раскаленными углями 10–15 минут, несколько раз переворачивая шампуры.

Готовые куски шашлыка снять с шампура на блюдо, загарнировать сырым нашинкованным репчатым и порезанным зеленым луком, помидорами и дольками лимона. Отдельно подать шашлычный соус и сушеный молотый барбарис.

Шашлык по-казахски (тостик)

1000 г баранины, по 10 г соли и зелени, гарнир – овощной салат, 20 г чеснока, 50 г репчатого лука.

Соль, чеснок и измельченный лук растолочь вместе и растереть в кашицу. С бараньей грудинки снять мякоть и нарезать вдоль ребер крупными кусками шириной до 10 см (около 250 г). Затем насадить каждый кусок на шампур и обжарить над горячими углями. Мясо периодически поливать соковым раствором.

Когда шашлык будет почти готов, снять мясо с шампура, натереть чесночно-луковой смесью, приготовленной по вкусу, снова одеть на шампур и довести до готовности.

Обжаренный шашлык снять с шампура, нарезать тонкими ломтиками и гарнировать овощами.

Шашлык по-лезгински

640 г баранины, 80 г репчатого лука, 600 г помидоров, 8 г барбариса, соль, перец и зелень – по вкусу.

Мякоть баранины зачистить от грубых сухожилий и разрезать на кусочки по 30–40 г. Посолить, посыпать перцем, мелко

нарезанным луком, зеленью, перемешать, плотно уложить в эмалированную посуду и оставить на 4–6 часов на холоде.

Кусочки мяса нанизать на шампуры со свежими помидорами и кружочками репчатого лука, жарить над углями 15–20 минут, поворачивая шампуры.

Подать в горячем виде на шампурах, к шашлыку отдельно положить барбарис и другую зелень.

Шашлык обыкновенный

1000 г баранины, 200 г репчатого лука, 30 мл 3 %-ного уксуса, ½ ч. ложки сахара, соль и перец – по вкусу, 50 г зеленого лука, 100 мл шашлычного соуса.

Мясо очистить от пленки и жира, нарезать кусочками по 40–50 г, посолить, поперчить, добавить репчатый лук, нарезанный кольцами. Все переложить в эмалированную посуду, к уксусу посыпать сахар, размешать и залить этим раствором мясо. Положить на мясо груз и мариновать в холодном месте около суток.

Когда мясо замаринуется, очистить его от лука, насадить на шампуры плотно друг к другу, примять и жарить над раскаленными углями, постоянно поворачивая, чтобы на шашлыке образовалась румяная корочка, а внутри мясо оставалось розовым. Во время жаренья шашлык постоянно сбрызгивать маринадом.

Подавать шашлык рекомендуется на подогретом блюде, полив шашлычным соусом. Отдельно подают рассыпчатый рис, смешанный с подрумяненным в масле мелко нарезанным репчатым луком, а также кусочки маринованного репчатого лука.

Шашлык по-охотничьи

600 г баранины, 200 г грибов, 400 г сладкого зеленого перца, 80 г топленного масла, по 20 г соли и сахара, черный горький молотый перец – по вкусу.

Мясо посыпать сахаром, солью, черным молотым перцем. Грибы перебрать и промыть, крупные нарезать на 2–4 части, нанизать на шампуры, чередуя сладкий перец, мясо, грибы. Приготовленный шашлык смазать топленым маслом и печь над раскаленными углями, поворачивая время от времени шампуры и следя за тем, чтобы мясо, грибы и перец не подгорали.

Готовый шашлык положить на вымытые листья винограда или бука.

Шашлык по-татски

800 г баранины, 200 г репчатого лука, 40 г уксуса, 200 г помидоров, зелень, перец и соль – по вкусу.

Мякоть баранины нарезать на кусочки по 30–40 г, сложить в эмалированную посуду, посолить, добавить перец, нашинкованный лук, уксус. Посуду накрыть и поставить в холод на 3–4 часа. Готовое мясо очистить от лука, нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями. Отдельно нанизать на шампуры лук от маринада, кружочки или половинки помидоров. Чередовать над углями шампуры с мясом и овощами, жарить до готовности мяса.

Подать шашлык на блюде, вокруг уложить лук и помидоры, поджаренные на углях, и зелень.

Шашлык по-турецки с баклажанами

750 г баранины, 2 овечьих хвоста, 1000 г баклажанов, 200 г репчатого лука, 300 г помидоров, 100 г оливкового масла, черный молотый перец, лавровый лист и соль – по вкусу.

Мясо нарезать кусочками по 25–30 г и нанизать на шампур, чередуя кусочек мяса и кусочек жирного хвоста. Обжарить над углями до готовности и подать горячим, положив на горячее пюре из баклажанов.

Пюре готовят следующим образом: баклажаны обжарить на оливковом масле, а когда остынут, очистить от кожи и мелко нарезать. На том же масле обжарить мелко нарезанный лук. Добавить баклажаны, очищенные и нарезанные кусочками помидоры, соль, черный молотый перец и лавровый лист. Смесь проварить несколько минут, потом протереть через сито.

Шашлык по-турецки с рисом

600 г баранины, по 150 г шпика и репчатого лука, 100 г помидоров, 3 дольки чеснока, 30 г жира, 2 ст. ложки крупно нарезанной зелени петрушки, перец черный и душистый, соль и уксус – по вкусу.

Для гарнира:*300 г риса, 30 г жира, по 50 г лука и томатной пасты.*

Мясо промыть, очистить от сухожилий, срезать лишний жир и нарезать 28–32 кусочка диаметром около 4 см. Чеснок мелко изрубить, лук нарезать ровными тонкими кружочками. Кусочки мяса посолить, посыпать рубленым чесноком, молотым душистым и черным перцем, затем сбрызнуть уксусом. Приготовленное мясо

уложить в эмалированную миску слоями, переложив луком, накрыть крышкой и оставить в холоде на 2–3 часа.

*Приготовить рис:*промыть его в холодной воде, вскипятить воду (в 2 раза больше объема риса), положить в нее рис, поджаренный на жире лук, томатную пасту, посолить, вымешать. Варить на слабом огне. Когда рис впитает всю жидкость, перемешать его и запечь в духовом шкафу.

Прямоугольный кусок шпика шириной около 4 см нарезать на 24–28 тонких ломтиков. Помидоры нарезать кружочками. Кусочки баранины нанизать на шпажки вперемежку с ломтиками шпика, а также кружочками помидора и лука. Жарить на раскаленных углях до образования румяной корочки (внутри мясо должно оставаться розовым). На подготовленное блюдо выложить слоем рис, на него положить шашлык, не снимая мяса со шпажек. Посыпать крупно нарезанной зеленью петрушки. Отдельно в качестве гарнира к шашлыку можно подать картофель фри и зеленый салат.

Шашлык банкетный по-казахски

960 г баранины, 150 г репчатого лука, 175 г маринада, зелень, соль и специи – по вкусу.

Для маринада:*по 10 г моркови и лука, 3 г сельдерея, по 1 г корня петрушки и чеснока, несколько зерен тмина, 2 лавровых листа, несколько горошин черного перца и почек гвоздики, 100 мл сухого белого вина, 50 г 3 %-ного уксуса, 25 мл растительного масла.*

Мясо нарезать кусочками по 15 г, посыпать солью, уложить на дно керамической посуды, положить часть измельченных овощей и пряностей, затем мясо и снова овощи и пряности. Все полить уксусом, вином и маслом, поставить в холодное место на 8–10 часов. Мясо необходимо регулярно перемешивать, чтобы оно хорошо пропиталось маринадом. После этого мясо нанизать на металлические шпажки (по 8 кусочков мяса) и жарить над раскаленными углями в мангале.

Подать по 2 шпажки на порцию со сложным гарниром, зеленью и нарезанным кольцами маринованным репчатым луком.

Шашлык из вырезки

600 г говяжьей вырезки, 50 г репчатого лука, 80 г жира, 100 г помидоров, 1 ст. ложка крупно нарезанного зеленого лука, перец, соль и уксус – по вкусу.

Мясо промыть, очистить от пленок, нарезать около

30 ломтиков, отбить их влажной тяпкой, придав каждому форму кружков толщиной около ½ см. Мелко нарубить лук. Куски мяса положить в эмалированную миску, пересыпав их рубленым луком, перцем и солью. Слегка сбрызнуть уксусом и держать мясо под крышкой в холодном месте 2–3 часа. Приготовить 4 деревянные палочки толщиной около ½ см – длиной около 15 см. На каждую палочку нанизать 6–8 кружков мяса, очистив их от лука и посыпав мукой. Жарить на сковороде в сильно разогретом жире на палочках так, чтобы сверху образовалась румяная корочка, а внутри мясо было бы розовое. Подавать сразу после жаренья на подогретом блюде, украсив сырыми помидорами, нарезанными кружочками, и крупно нарезанным зеленым луком. В качестве гарнира можно подать картофель фри или стручковую фасоль и зеленый салат.

Шашлык по-грузински (длинный мцвади)

1200 г говяжьей вырезки, 50 г растительного масла, 100 г аджики, 400 г помидоров, разнообразная зелень, перец и соль – по вкусу.

Говяжью вырезку очистить от пленок, нарезать полоской длиной около 30 см и толщиной 2,5–3 см и целиком надеть на вертел. Чтобы вырезка во время жаренья сохранила форму и не сокращалась, привязать ее плотно к вертелу толстыми нитками. Сбрызнуть вырезку растительным маслом. Поместить вертел над углями и, вращая, обжарить до готовности, при этом постоянно смачивая холодной водой.

Сочное мясо нарезать поперек волокон с небольшим скосом на ломтики толщиной до 2 см, посолить и поперчить по вкусу, смазать острой аджикой. Подать шашлык горячим с веточками зелени и отдельно обжаренными на вертеле горячими помидорами, сняв с них кожицу.

Шашлык по-литовски

720 г говядины, 200 г сала, лимон, 4 дольки чеснока, соль и перец – по вкусу.

Нарезать мясо кусочками (толщина – 0,5 см, ширина – 6–8 см, длина – 10–12 см) и слегка отбить, посолить, поперчить, натереть толченым чесноком, сбрызнуть соком лимона и оставить в эмалированной посуде в холодном месте на 5 часов. Затем на куски мяса положить нарезанное маленькими кусочками сало, свернуть мясо рулетиком и скрепить деревянными шпильками, нанизать на шампуры и жарить над горящими углями до

готовности, постоянно поворачивая и сбрызгивая разведенным в воде соком лимона. Подавать шашлык горячим со свежими овощами и зеленью.

Шашлык по-узбекски

1000 г говядины, 100 г репчатого лука, 50 мл столового уксуса, по 5 г черного и красного перца, соль по вкусу.

Говяжью вырезку разрезать на две части, отбить каждый кусок деревянным молотком с обеих сторон, нарезать полосками длиной 15 см и шириной 3 см, посыпать солью, уложить в глиняную посуду рядами, пересыпав черным и красным молотым перцем и тонко нашинкованным репчатым луком, полить столовым уксусом, положить под пресс, оставить в холодном месте на 2 часа. Затем полоски мяса одеть на шампур (по две на одну порцию) и, поворачивая их, жарить на хорошо прогоревших углях до образования румяной корочки.

Подать к столу на шампурах, уложив их на блюдо. К шашлыку подать салат из кислого граната с репчатым луком.

Шашлык в красном вине

1 кг говядины, 5 головок репчатого лука, 1 кг помидоров, ½ стакана красного сухого вина, 2 зубчика чеснока, перец черный молотый, соль, зелень – по вкусу.

Мясо говядины (вырезку) промыть под струей холодной воды, нарезать на небольшие куски и выдержать 3–5 часов в посуде, добавив соль, красный молотый перец, репчатый лук, нарезанный кольцами, измельченный чеснок и красное сухое вино. Подготовленное мясо насадить на шампуры и поместить над раскаленными углями. Готовить, периодически поворачивая вокруг оси. Готовое мясо подать с печеными на гриле помидорами и свежей зеленью.

Шашлык сибирский

2 кг говядины, 20 г перца черного горошком, 10 г лаврового листа, 1 кг репчатого лука, 1 лимон, перец красный молотый – по вкусу, 200 г томатной пасты, 100 мл 6 %-ного уксуса, ½ стакана белого сухого вина, соль – по вкусу.

Этим способом приготовления можно довести до необходимой мягкости даже очень жестокое мясо. Оттаявшее мясо говядины нарезать кусками чуть больше спичечного коробка. На дно кастрюли высыпать слой черного перца

горошком, сверху укрыть его слоем лаврового листа, затем уложить слой порезанного кольцами лука, сверху – слой мяса, посолить, поперчить красным молотым перцем, снова положить слой лука и т. д. Последним слоем должен идти лук. Поверх него выложить слой лаврового листа. Сверху положить слой томатной пасты в палец толщиной и полить уксусом. Все это накрыть перевернутой тарелкой и поставить сверху гнет около 10 кг. Выдержать 24 часа. Через сутки слить жидкость, выбросить верхний слой лаврового листа и переложить мясо в другую посуду, удалив оставшийся лавровый лист и перец горошком. В мясо выдавить лимон, добавить белого сухого вина. Выдержать еще 2 часа и жарить.

Шашлык из говядины с шампиньонами

1 кг говядины, 600 г шампиньонов, 6 шт. репчатого лука, 100 мл растительного масла, 1 ч. ложка красного молотого перца, соль – по вкусу.

Филе говядины нарезать кубиками небольших размеров. Растительное масло растереть с молотым красным перцем, смешать с мясом и выдержать 1 час. Шампиньоны и репчатый лук нарезать ломтиками. Нанизать на шампуры мясо, лук и шампиньоны, чередуя их между собой. Готовить мясо на углях, сбрызгивая оставшимся маринадом. Посолить перед подачей на стол.

Шашлык гранатовый

300 г говядины, 2 ст. ложки яблочного уксуса, 1 лавровый лист, 8 горошин душистого перца, 5 г топленого масла, 1 луковица, перец черный молотый, соль – по вкусу.

Филе говядины нарезать кусочками по 30 г, добавить рубленый репчатый лук, соль, черный молотый перец, яблочный уксус, лавровый лист, душистый перец горошком, перемешать и мариновать в холодильнике 2 дня. Затем подготовленное мясо нанизать на шампур, чередуя с кольцами репчатого лука, и жарить на мангале над древесными углями до готовности. Во время жарки время от времени необходимо смазывать мясо топленым маслом.

Говядина по-дальневосточному

800 г говядины, 50 мл соевого соуса, 30 мл соуса чили, 30 мл сливового соуса, 1 ч. ложка кунжутного масла, 4 зубчика чеснока,

1 ст. ложка корня имбиря, 1 пучок зелени кориандра, соль – по вкусу.

Мякоть говядины нарезать кусочками. Приготовить маринад, смешав соус чили, соевый соус, сливовый соус, масло кунжутное, толченый чеснок и тертый имбирь. Мясо уложить в кастрюлю, перемешать с маринадом и оставить в холодном месте на 10–12 часов. Затем нанизать мясо на шампуры и готовить над раскаленными углями на мангале, не забывая поворачивать шампуры вокруг своей оси. Подать шашлык с зеленью кориандра и рисом на гарнир.

Шашлык по-чувашски

1 кг говядины, 5 картофелин, 2 головки репчатого лука, 200 г копченого гусиного сала, 2 ст. ложки уксуса винного, вино красное сухое, соль черный молотый, соль – по вкусу.

Говяжью вырезку нарезать кубиками средней величины, посыпать перцем и солью, отбить деревянным молотком. Мясо уложить в кастрюлю, сбрызнуть винным уксусом, накрыть крышкой и выдержать в холодном месте 8–12 часов. Копченое гусиное сало нарезать небольшими кусочками. Нанизать на шампуры замаринованную говядину, перемежая ее салом, кружочками сырого очищенного картофеля и кольцами лука. Готовить шашлыки 10–15 минут на мангале над раскаленными углями без пламени, не забывая поворачивать шампуры. Во время готовки шашлыки сбрызгивать красным сухим вином.

Шашлык из говяжьей вырезки

800 г говяжьей вырезки, 4 головки репчатого лука, 100 мл растительного масла, 100 г лука зеленого, соль, перец, уксус – по вкусу.

Говяжью вырезку порезать на небольшие куски, сложить в миску, пересыпая мелкорубленым луком и толченым перцем. Слегка сбрызнуть уксусом. Накрыть мясо крышкой и поставить для маринования на 2–3 часа в холодное место. Приготовить 5 тонких палочек. Когда мясо замаринуется, очистить его от лука, нанизать на каждую палочку по 8 кусочков мяса, положить на решетку гриля и жарить, поливая растительным маслом и поворачивая со всех сторон, чтобы на шашлыке образовалась румяная корочка. Внутри мясо должно остаться розовым. Подавать надо сразу же, так как в холодном виде это блюдо невкусное, а разогретый шашлык будет жестким. Подавать на подогретом блюде, полив соком из-под шашлыка и посыпав

крупно рубленым зеленым луком.

Шашлык из ребрышек козленка

1000 г козлятины, 100 г репчатого лука, лимон, перец и соль – по вкусу.

Реберную часть мяса разделать на куски по 120 г, посыпать перцем, нанизать на шампур и обжарить на горящих углях. При жарке шампур постоянно поворачивать, а мясо сбрызнуть холодной водой.

Подать горячим на шампурах, полив лимонным соком и посолив, обсыпав нарезанным кольцами луком. В качестве гарнира можно предложить свежие овощи и зелень.

Шашлык из мяса дикого кабана

1000 г кабаньего мяса, 240 г репчатого лука, 40 г винного уксуса, 200 г лука порея, 240 г помидоров, 120 г зеленого перца, зелень, перец и соль – по вкусу.

Корейку разрезать на кусочки по 50–60 г с косточкой, сложить в эмалированную посуду, посыпать перцем, солью, добавить винный уксус, мелко нарезанный репчатый лук и перемешать. Посуду с мясом закрыть крышкой и поставить в холодное место на 2–3 часа.

Маринованное мясо нанизать на металлический шампур и жарить над раскаленными углями без пламени, периодически поворачивая шампур, чтобы куски мяса прожарились равномерно.

Подать шашлык на блюде, вокруг уложить маринованный лук, лук порей, помидоры, разрезанные пополам, поджаренные на углях и очищенные от кожицы, вместе со стручками сладкого перца, и зелень.

Хранение колбас

Хранение копченых колбас

Если копченые колбасы не замораживать, хранить их можно несколько недель, при условии, что температура в помещении не слишком высокая. Но в любом случае для хранения используется хорошо вентилируемая и достаточно темная кладовая. Циркуляция воздуха должна быть интенсивной, а его температура не выше 10 °С.

Большое влияние на сохранность колбас оказывает и определенная влажность воздуха. Если она слишком высокая, колбасы быстро покрываются плесенью. Если влажность слишком низкая, они быстро высыхают. Чтобы колбасы не осаливались и не плесневели, относительная влажность воздуха в помещении, где они будут храниться, должна составлять 75–80 %. Помещение должно быть полностью защищено от сквозняков. Они могут обусловить возникновение такого же брака, как и недостаточная влажность воздуха.

Вареные колбасы после холодного копчения можно на 2–3 недели оставить в коптильном шкафу (если температура воздуха в помещении не превышает 15 °С). Колбасы горячего приготовления рекомендуется держать в холодильнике при температуре 4–6 °С. В неразрезанном виде их можно хранить при этой температуре в течение 3 недель. После варки и охлаждения такие колбасы также можно заморозить. Копченые колбасы хранят на чердаке, прикрыв от насекомых; там они вызревают до тех пор, пока не высохнут. Несмотря на существенную потерю веса, получаются деликатесы с изысканным вкусом. Копченые и высушенные на воздухе колбасные изделия могут храниться дольше месяца, если в месте хранения для них будут созданы необходимые условия.

Как сохранить домашние колбасы свежими больше года

После изготовления колбасы следует развесить в теплом месте для просушки на 2–3 дня. Потом нарезать нутряное (или любое) свиное сало, растопить его, процедить, освободить от шкварок. Сухие колбасы нарезать острым ножом на куски длиной 5–7 см и положить их в растворенное и вскипевшее на огне сало, слегка подсолить и кипятить 20 минут, затем так же обработать вторую партию и т. д. После этого плотно уложить в чистую и сухую кастрюлю, залить жиром (уже другим – тоже растопленным, прокипяченным и процеженным) так, чтобы куски были полностью покрыты. Жир для заливки солить не нужно. Соленый жир в сырую погоду будет вбирать в себя влагу, и появится плесень. Когда сало с колбасками остынет, накрыть кастрюлю чистой бумагой и крышкой (ни в коем случае – пленкой). Расходуя колбасу из кастрюли, надо следить, чтобы оставшиеся куски были закрыты жиром.

Приправы, используемые для приготовления колбас

Бадьян

По-другому бадьян называют звездчатым анисом, китайским анисом, индийским анисом, сибирским анисом, корабельным анисом. Плоды дерева бадьян из семейства магнолиевых. Родина бадьяна – Юго-Восточный Китай.

В качестве пряности употребляют сухие зрелые плоды бадьяна. Они представляют собой соплодия, состоящие обычно из 8, а иногда из 6, 10 и 12 плодиков, соединенных между собой в виде многолучевой звездочки. Каждый плодик бадьяна имеет форму лодочки темно-коричневого цвета, жесткий, «деревянистый» на ощупь. В молотом виде – крупнозернистый порошок, местами желто-коричневый, а местами с красно-бордовым отливом.

В Европейской кухне бадьян больше всего ассоциируется со сладкими блюдами, выпечкой и напитками. В Юго-Восточной Азии бадьян – обязательная приправа к мясу и птице. Молотым бадьяном, как солью, только более щедро, посыпают мясо при жарке, а также добавляют в колбасный фарш.

Имбирь

Родина имбиря – Южная Азия. Сейчас его возделывают в Китае, Индии, Нигерии. В качестве пряности употребляют высушенный имбирный корень. Обладает сладковатым, лимонно-древесным запахом и довольно жгучим вкусом. Делает пищу легко усвояемой, придает ей островатый оттенок. Имбирь можно назвать единственным природным «усилителем вкуса». Имбирь значительно снижает уровень холестерина. Его добавляют в выпечку, компоты, супы и во все рисовые и овощные блюда. В молотом виде добавляется во многие смеси специй, в том числе и для приготовления колбас.

Кардамон

Родина кардамона – Шри-Ланка (Цейлон) и Малабарское побережье Индии. В качестве пряности используются плоды (семена). Обладает интенсивным, согревающим, приятным ароматом. Кардамон называют «райскими ягодами» и «королевской специей». Его традиционно кладут в сладкие каши и выпечку. При добавлении в кофе смягчает негативное действие кофеина и придает напитку благородный вкус. Одинаково хорошо сочетается как с жареными, так и с вареными мясными изделиями. Кардамоном оттеняют горчицы и соусы.

Карри

Эта пряная смесь – одна из самых распространенных в мире. Для нее характерны ярко-желтый цвет и сладко-острый вкус. Состав смеси на протяжении лет менялся в соответствии с кулинарными пристрастиями жителей разных стран. Хотя порошок карри может включать несколько десятков пряностей, основой его составляющей является куркума, которая и придает приправе характерный вкус и цвет. Чаще всего карри используют для приготовления блюд из риса, овощей, птицы и мяса, особенно блюд из баранины.

Куркума

Издавна известны лечебные свойства куркумы. Она улучшает аппетит, усиливает отделение желудочного сока и желчи и способствует перевариванию пищи. В магазинах куркума продается в виде порошка.

Добавлением этой приправы ароматизируют соусы, омлеты, салаты, пудинги, блюда из мяса, птицы, макарон и лапши, рыбные и овощные маринады. В блюда порошок куркумы добавляют в небольших количествах (¼—½ чайной ложки на 4–8 порций) во избежание резкости во вкусе и аромате.

Кориандр

Родина корандра – Южная Европа и Средний Восток. Сейчас кориандр культивируют по всему миру – в России, Европе, Индии, Африке, Канаде. Семена кориандра обладают сладковато-пряным вкусом и теплым, «хлебным» запахом. Кориандр делает пищу гармоничной.

Семена применяются в первую очередь для ароматизации хлебобулочных изделий, а также при приготовлении колбас, рыбных консервов, сыров, соусов. В сочетании с тмином используется при квашении капусты, мариновании грибов.

Корица

Корица – кора коричника цейлонского, растения, произрастающего в тропических странах, практически во всей тропической области Азии. Корица использовалась в качестве пряности, а также в культовых обрядах. В средние века она ввозилась в Европу с Цейлона. Корица обладает сильным острым своеобразным ароматом, сладковатым пряным и одновременно горьковатым. В качестве пряности корица хорошо сочетается в смеси с другими пряными, острыми добавками. Корицу добавляют в компоты, кисели, пудинги, фруктовые рулеты, пироги с фруктовыми начинками, печеные яблоки, сладости практически всех видов, особенно восточные, напитки, ликеры, в домашние колбасы, а также при жарении свинины и говядины, запекании гуся и утки.

Лаванда

Лаванда – пряное лекарственное растение. Родиной его считаются страны Средиземноморья. Произрастает в республиках Закавказья, Молдове, на Украине. Цветки лаванды обладают сильным ароматом, пряным и горьковатым вкусом. В качестве пряности используются только листья или веточки с листьями и цветками. Она особенно популярна в испанской, французской и итальянской кухне. Из-за сильного аромата лаванду вместе с ягодами можжевельника добавляют к тлеющим опилкам во время копчения колбас, окороков. Некоторые гурманы используют лаванду для приготовления зеленого масла и блюд из овощей вместе с чабром, укропом, шалфеем.

Майоран

Употребляется в кулинарии как в свежем, так и в сушеном виде. Майоран идеально сочетается с чесноком; его используют для приготовления супов, соусов и паштетов, добавляют к блюдам из мяса, особенно из говядины, а также к различным салатам.

Эту приправу добавляют в колбасные фарши, а также во все виды мясных фаршей для приготовления котлет, рулетов и т. д. Майоран не только ароматизирует, но и облагораживает мясо, оно становится более нежным. Его хорошо добавлять в салаты, в картофельные, томатные, грибные, мясные, гороховые, шпинатные супы, в томатные и сметанные соусы, мясные подливки, в мясные холодные закуски, в жаркое и яичные блюда.

Можжевельник

Это хвойный кустарник, произрастающий практически по всей Европе. Плоды можжевельника обладают пряным, легким бальзамическим запахом, напоминающим аромат леса и лугов. Вкус плодов – горький, пряный, смолистый и сладковатый. Входит в состав многих смесей и пряностей.

Прежде всего плоды можжевельника употребляют во всех способах приготовления дичи, соусов, блюд из мяса, особенно жирной свинины, баранины (по несколько ягод). Широко известны лечебные свойства можжевеловой водки – лучшего средства при простуде и общем переохлаждении организма. Высоко ценится отличный вкус квашеной капусты с добавлением плодов можжевельника. Именно благодаря ему, капуста, заквашенная в бочках, – известный во всем мире деликатес. Плоды можжевельника облагораживают вкус савойской, краснокочанной капусты, свеклы.

Хвою и ягоды можжевельника широко используют при копчении окороков, колбас, птицы. Поскольку вкусы у людей очень разнятся, любые неопробованные пряно-ароматические добавки надо использовать осторожно, в небольших дозах, сообразно соотнося свои вкусы, свое мнение, отношение ко всему новому.

Мускатный орех

В Европу мускатный орех был завезен в VI в арабами. Эта пряность полюбилась европейцам, использовать мускатный орех в кухне многих стран считалось не только свидетельством утонченного вкуса, но и признаком богатства.

Мускатный орех чаще используется в сладких блюдах: вареньях, компотах, пудингах, кексах, бисквитах, печенье, пирогах. Его можно применять для ароматизации овощных блюд, салатов, пюре, которые не имеют собственного ярко выраженного аромата.

Хорошо мускатный орех сочетается почти со всеми грибными блюдами – супами, соусами, маринадами. Хорош он также в блюдах из домашней птицы, из телятины и нежирной свинины, а также в рыбных блюдах и в блюдах, где используется мясной, рыбный или овощной фарши, будь то запеканка, пирог, голубцы или рулет. Мускатным орехом ароматизируют различные напитки: молочные, аперитивы, коктейли, пунши, и какао. Употребляют его также при изготовлении мороженного и взбитых сливок.

Паприка

Родиной паприки считают Южную Америку. Сейчас в основном ее выращивают в Испании, Португалии и Венгрии. Молотые плоды паприки имеют ярко-красный цвет и вкус от жгучего до мягкого, но всегда сладковатый.

Паприка превосходно дополняет мясо, супы, сыры, блюда из яиц и морепродуктов. Копченая паприка замечательно подходит для изготовления полукопченых колбас домашнего типа. Очень хороша для всех видов соусов.

Перец душистый

В качестве пряности употребляются сорванные незадолго до полной спелости и высушенные в тени плоды перца неровной серо-буроватой окраски. Как пряность душистый перец сочетает в себе ароматы гвоздики, корицы, мускатного ореха и черного перца. Розово-коричневая горошина душистого перца в 2–3 раза крупнее горошины черного перца. Тонкой перегородкой она разделена на две половинки, в каждой из которых находится по темному семечку, аромат выражен очень резко, вкус жгучий. Поэтому главное – не переборщить с этой пряностью.

Душистый перец принято добавлять в маринады, в блюда из дичи и копченостей. Кроме того, некоторые компоты, блюда из рыбы и овощные супы, от душистого перца становятся только вкуснее.

Перец красный острый

Родина красного перца – Центральная Америка. Культивируется в наше время во всех странах со сравнительно теплым климатом. Запах у стручкового перца слабый, вкус – остро-жгучий. Молотый перец, приготовленный из стручков с семенами, отличается большей жгучестью. В молотом виде красный острый перец имеет оттенки оранжевого, кирпично-красного, карминного, бордового цвета.

Его принято использовать в соусах для придания им жгучести. Этот перец известен своим свойством повышать аппетит. Широко применяется в производстве колбас, мясных консервов. Очень хорош для овощных гарниров. Сочетается со многими пряными травами: кориандром, базиликом, лавровым листом, чесноком, гвоздикой, корицей.

Перец черный

Родина черного перца – Южное побережье Индии. Основные места произрастания черного перца в наши дни – Вьетнам, Индия, Бразилия, Индонезия. Черный перец – самая популярная и универсальная приправа в мире. Пряность готовится из незрелых горошин с оболочкой, высушенных на солнце или огне. Черный перец тем лучше, чем он тверже, темнее, тяжелее. Остроту (жгучесть) перцу придает пиперин, аромат – эфирные масла.

В пищевой промышленности черный перец применяется очень широко. Помимо непременного участия черного перца в смесях, он идет к мясным, рыбным, овощным блюдам, к сырам, колбасам, паштетам, фаршам, копченостям. Иногда его кладут в выпечку. Перец возбуждает аппетит и улучшает пищеварение. Регулярное употребление в пищу черного перца снижает тенденцию к накоплению избыточного веса.

Тмин

Тмин происходит из северных и центральных областей Европы и Азии, но в природе встречается повсеместно. Культивируется во многих странах мира. Как пряность используются семена, которые обладают теплым, сладковатым и слегка перечным ароматом. По вкусу они немного напоминают фенхель и анис, а также в семенах тмина чувствуется оттенок эвкалиптового масла.

Тмин служит приправой для колбас и других мясных блюд, традиционно его используют для ароматизации хлеба, сыров и кондитерских изделий. Эту приправу добавляют в различные пряные смеси. Тмин великолепно сочетается с овощными блюдами, особенно картофелем и капустой. Прекрасный антисептик.

Укроп

Укроп происходит из стран Средиземноморья. В природе растет в южно-европейских странах, в странах северной Африки, Иране и других странах Азии. Обладает сильным пряным освежающим запахом и вкусом.

Свежие листья укропа применяют в салатах, супах, соусах, подливах, различных мясных, рыбных, овощных и грибных блюдах; при изготовлении различных консервированных овощей и в соленьях используется все растение укропа. Также укроп используется для ароматизации выпечки и сыров. Отвар из семян укропа улучшает аппетит, укрепляет иммунитет.

Фенхель

Многолетнее травянистое растение, но в производственных условиях его выращивают как однолетнее или двухлетнее. Фенхель по внешнему виду очень напоминает укроп, но более раскидистый и высоту достигает 2 м. Родина этого растения – Южная Европа. Особенно хорошо растет возле моря. Сейчас встречается по всей Европе, в Индии, в Аргентине и США. Семена фенхеля обладают сладковатым ароматом с легким оттенком аниса, острым вкусом. Фенхель ценен как диетический продукт. Листья его содержат аскорбиновую кислоту, большое количество рутина, каротин, витамины В, Е.

Соусы с добавлением фенхеля подают к свинине, субпродуктам, холодной рыбе. Особенно хорошо фенхель сочетается с жирной рыбой (скумбрией, сельдью, лососем). Традиционно применяют как пекарскую пряность.

Чаман

Чаман еще называют шамбалой, греческим пожитником, фенигрековской травой, донником.

Это травянистое растение семейства бобовых. Индийцы в пищу используют листья, нежные стебли и семена. Эта же трава под названием «чаман» распространена в Армении. Она придает блюдам ореховый привкус, и в некоторые овощные блюда вместо измельченного фундука добавляют слегка поджаренные семена шамбалы.

Используется для приготовления бастурмы. При отсутствии чамана можно использовать смесь специй.

Хрен

Хрен – многолетнее растение, культивируемое повсеместно в юго-восточной Европы. Известно, что славяне выращивали его как пряно-ароматическое растение еще в IX веке. Жгучий вкус хрена, его характерный аромат и отчетливо выраженное антимикробное действие, а также высокое содержание витамина С обеспечили ему широкое применение в кулинарии не только в качестве приправы к рыбным, мясным блюдам, но и как пряно-ароматической добавки (корень и листья) при консервировании, солении и квашении капусты, красной свеклы, огурцов, грибов. Хрен не только способствует лучшей сохранности консервированных продуктов, но и обеспечивает упрочение структуры тканей и своеобразный хрустящий вкус заготовленных впрок огурцов и капусты.

Как приправу, хрен в натертом виде подают к жареному и копченому мясу, ветчине, жирной свинине, домашним колбасам, вареной говядине, рыбе, студню, холодным закускам, различным салатам. Смесь тертого хрена со сметаной и яблоками с водой или вином является превосходной приправой к рыбе, особенно карпу, треске, угрю, лососю. Для улучшения вкуса в хрен добавляют сок лимона или сок красной свеклы.

Чеснок

Чеснок – двухлетнее травянистое растение. Родиной чеснока читают Среднюю Азию. Из Монголии попал в Китай и распространился по всему миру. Основные производители – Китай, Индия, Испания, США. В сушеном виде сохраняет все свои качества и удобен для применения. Многие приправы немыслимы без чеснока.

Использование чеснока всестороннее. Исключение составляют только рыбные блюда, вкус которых он может испортить. У чеснока используется все растение. Молодые листья идут в салаты, супы, окрошки; листья постарше – в маринады, соленья. Свежие, растертые с солью зубчики чеснока можно добавлять в различные соусы, салаты, блюда из мяса, особенно из баранины. Постоянное использование чеснока в пищу способствует оздоровлению организма.

Эстрагон (тархун)

Эстрагон – многолетнее пряное и лекарственное растение, образующее кустики. В высоту достигает 1,5 м и выше.

Обладает слабо пряным ароматом и острым, пряным, пикантно терпким вкусом. Употребляется как пряность в небольшом количестве при приготовлении блюд из риса, китайских блюд, вареной рыбы и майонезов. Уксус с эстрагоном используется при консервировании огурцов, тыквы и овощей, для приготовления соусов, шампиньонов, цветной капусты и спаржи. Кроме того, он употребляется при приготовлении блюд из томатов, фасоли, телятины и ягнятины, крабов.

Пользуются популярностью также некоторые блюда с эстрагоном, такие, например, как жареная дичь, дичь в сметане, баранина и внутренности. Он улучшает вкус вареных свиных ножек, свиной грудинки и копченостей. Если блюдо слегка сбрызнуть лимонным соком, вкус эстрагона станет отчетливее. Мелко нарезанные свежие листики эстрагона добавляют в качестве пряности к птице, яйцам, светлым соусам, блюдам из мяса, а также ко всем видам салатов. Можно использовать эстрагон для изготовления зеленого масла.

Приложения
О пользе мяса

Говядина

Бык, корова на старославянском звучании «говядо», отсюда и традиционное название мяса этих животных. В говядине I категории съедобная часть составляет примерно 79 %, в говядине II категории – 66 % и примерно столько же в телятине. Полноценных, практически полностью усваивающихся белков в говядине около 14 %. Эти белки размещены главным образом внутри мышечного волокна. Но есть еще малоценные белки эластин и коллаген: первый из них – основной компонент сухожилий и фасций, второй – главный строительный материал межсуставных связок. А низкая их пищевая ценность объясняется тем, что в нашем организме нет ферментов, которые расщепляют соединительнотканные белки.

Жиры, накапливающиеся непосредственно в мышечной ткани, создают привычное для многих людей ощущение вкусности мясного блюда и, конечно, делают его более калорийным. Но это жир тугоплавкий и малодиетический. Тем не менее, тощую говядину к полноценным диетическим продуктам тоже отнести трудно, потому что со снижением упитанности животного в туше значительно возрастает количество соединительнотканных белков эластина и коллагена, а также воды. А жиры становятся еще беднее высоконенасыщенными жирными кислотами и богаче насыщенными тугоплавкими жирными кислотами. Частое и в значительных количествах включение тощей говядины в диетические рационы сопровождается также излишней напряженностью секреторной, кислотообразующей функций желез желудка, экскреторной функции поджелудочной железы, неблагоприятно сказывается на продукции и выделении желчи. Следовательно, для диетического питания наиболее приемлема нестарая говядина средней упитанности.

Пищевая ценность мяса различных частей говяжьей туши неодинакова. Волокна мышц, на долю которых при жизни животного выпадают большие нагрузки, становятся толще, грубее и белки их усваиваются хуже. Самая мягкая, ценная в пищевом отношении часть туши – это мышцы, расположенные по обеим сторонам поясничного отдела позвоночника. Ее называют вырезкой. Вообще по пищевой ценности (а также по диетическим достоинствам) говяжья туша делится на 10 частей. Кроме вырезки, целям особо полноценного и легкоусвояемого белкового питания больше других отвечают тонкий край, филей, оковалок. В говядине сравнительно много веществ липотропного комплекса:

метионина, холина, лецитина.

Мясо из рационального питания на короткий срок исключается только в лечебных целях. Чаще диетическое питание предусматривает количественное или качественное ограничение мясных блюд. Большинство диетических рационов включает дозированные количества отварной говядины, паровых говяжьих котлет или паровых зраз, рулетов, фрикаделей.

Говядина может быть почти такой же мягкой, как телятина, или, наоборот, очень жесткой – все зависит от породы животного, его возраста и специфики мышц, выбранных для приготовления. Конечно, мышцы – основа любого мяса, представляющая собой группы волокон, состоящих в основном из белка и связанных вместе желатиносодержащей соединительной тканью. Мышцы зрелого животного имеют более крупные волокна и более прочные соединительные ткани по сравнению с мышцами теленка или молодого бычка, поэтому говядина потенциально жестче телятины. Возраст крупного рогатого скота в момент забоя влияет также и на вкусовые качества мяса, в котором по мере взросления животного и изменения структуры мышц увеличивается количество экстрактивных веществ. Способность оценивать вкусовые качества и степень мягкости сырой говядины развивается только в результате многолетнего профессионального опыта и знания технических сторон современной мясообрабатывающей промышленности.

Многие внешние признаки (в частности, цвет мякоти, толщина мышечных волокон и ряд других) часто могут вводить в заблуждение. Вот почему для домашнего повара, вне зависимости от объема его знаний, так важен заслуживающий доверия мясник, который выберет хорошую тушу и разделает ее умело и бережно. Во многих странах для того, чтобы говядина приобрела свое наивысшее качество, ей обычно дают дозреть в течение, по меньшей мере, 10 дней (но не более 20 дней) в условиях строго контролируемой температуры и влажности и только потом пускают в продажу. За время дозревания говядины ее ферменты преобразуют мышечные волокна – происходит процесс, аналогичный пищеварительному, в результате чего улучшаются вкусовые качества мяса и оно становится более мягким. К тому же дозревшая говядина будет готовиться немного быстрее, чем более свежее мясо.

Температура в пределах от 0 до 4 °С является достаточной для предупреждения размножения бактерий, которые могут испортить мясо, и вместе с тем еще не подавляет активность энзимов; относительная влажность должна составлять около 90 %, так как слишком сырой воздух способствует образованию

плесени, а слишком сухая атмосфера приводит к уменьшению веса мяса из-за испарения из него влаги. Процесс дозревания может протекать в холодных помещениях скотобойни, мясной биржи, местах оптовой и розничной торговли, или комбинированно – по мере продвижения мяса к покупателю. Но вне зависимости от того, в каком звене технологической цепочки осуществляется дозревание, – это весьма дорогостоящий процесс, который повышает продажную цену мяса.

Телятина

Мясо бычка в возрасте до одного года, обладающего бледно-розовым или розовым оттенком, может называться телятиной.

В постной телятине меньше 1 % жира, в вырезке – 2,8 %, а вот жирность грудинки доходит до 18,7 %. Поэтому телятина особенно полезна полным детям. В говядине много витаминов B_2 и PP.

Говядина и телятина – важные источники витаминов. Настоящий их кладовой является говяжья печень, содержащая значительные количества витаминов A_1 (8,2 мг%), E (1 мг%), C (33 мг%), B_6 (0,7 мг%), B_{12} (60 мг%), PP (9 мг%), B_2 (2,19 мг%), B_1 (0,3 мг%) и т. д. Телятина является и поставщиком минеральных солей (натрия, калия, магния, фосфора, железа, меди, цинка, кобальта и др.). Наибольшее содержание железа, установленное в говяжьей печени, составляет 8,4 мг%.

Телятина считается самым полезным мясом – в связи с обилием легкоусвояемых аминокислот и минеральных веществ.

Это мясо не обладает ярко выраженным ароматом, оно нежное, легко усвояемое и многогранное в применении. У него нежная структура волокон. Мясо молочных телят почти совершенно без жира: оно покрыто лишь очень тонкой белой пленкой подкожного жира.

Основной показатель качества телятины – это цвет мяса и жира и, конечно, вкусовые качества. Если в рационе животного присутствовало только материнское молоко, то мясо должно быть бледно-розовым по цвету с запахом молока, с белым жиром без красных оттенков или вкраплений, что может указывать на то, что животное потребляло траву или овес.

Теленок в возрасте до шести месяцев имеет розовый цвет мяса и желтоватый оттенок жира; оно все еще мягкое и нежное, обладает отличными вкусовыми показателями.

Для приготовления отбивных, шницелей и ореха используется самое нежное и ценное мясо телячьего костреца – малый орех – бедро.

Для тушения используют большой орех – эта часть костреца не такая нежная, как малый орех.

Очень хорошее мясо для шницелей и отбивных – верхняя часть лодыжки (фрикандо). От этих кусков нарезают любой шницель (в том числе венский).

Для копчения или рулетов используется нижняя часть лодыжки (фрикандо) – это мясо с грубыми волокнами и обилием соединительной ткани.

Для жарки используется голяшка – это мясо пронизано соединительными волокнами. Голяшки можно обжарить целиком, отварить или приготовить, распилив на кружки.

Целым куском можно приготовить филе – это нежнейший и дорогостоящий кусок, который нарезается медальонами.

Очень ароматное и сочное мясо – шейка (затылочная часть) – это мясо с тончайшими прожилками, сухожилиями и волокнами.

Для жаренья, варки, тушения, приготовления антрекотов, бефстроганова, рулетов подходит лопатка, по качеству сравнимая с кострецом.

Для фарширования, варки, тушения и рулетов используют грудинку – ароматное, сочное мясо. Грудной огузок – это кусок мяса с небольшим количеством жира. Грудной огузок применяется для варки и тушения, потому что это мясо дешевое.

Бок (край) – тушение в небольшом количестве жидкости обязательно для этой части туши, чтобы мясо стало мягким и легкоусвояемым.

Телятина используется для приготовления многих диетических и деликатесных блюд. Одно обязательное условие: при кулинарной обработке ее необходимо доводить до полной готовности. Недоваренное или недожаренное мясо теленка обладает неприятным специфическим вкусом и запахом, кроме того, оно плохо усваивается. Хотя мясо молодых животных нежное и нежирное, усваивается оно не так уж и легко, так как в нем много нерастворимых солей и совсем нет грубых пищевых волокон, необходимых для нормального пищеварения. Основным гарниром к блюдам из такого мяса должны быть свежие овощи. Касается это не только телятины, но и мяса молочных поросят, и цыплят.

Баранина

Баранина является незаменимым диетическим продуктом. В России, в отличие от Средней Азии и Кавказа, баранине предпочитают свинину и говядину. Но ведь неспроста именно в Азии и на Кавказе большое количество долгожителей.

Так чем же отличается баранина от говядины и свинины?

В баранине жира в 2–3 раза меньше, чем в свинине. Преимущество этого вида мяса в том, что в бараньем жире холестерина в 2,5 раза меньше, чем в говяжьем, и в 4 раза меньше, чем в свином.

Лецитина (вещество, которое нормализует обмен холестерина и препятствует развитию атеросклероза) также меньше в несколько раз.

Калорийность баранины 1-й и 2-й категорий соответственно 203 и 165 ккал в 100 г продукта.

Минеральных веществ и витаминов в баранине примерно столько же, сколько в говядине и свинине. Но железа больше, чем в свинине, примерно на 30 %.

Также баранина содержит калий, натрий, кальций, магний, фосфор, витамины B_1, B_2, PP.

Наиболее ценным является мясо молодых (до 18 месяцев) кастрированных баранов или овец, непригодных для разведения. Вкусно также мясо хорошо откормленных овец, не старше 3 лет. Оно отличается светло-красным оттенком, жир упругий и белый. У мяса старых или плохо откормленных овец – темно-красный оттенок, жир желтый. Это мясо жилистое, и поэтому его лучше всего употреблять в виде фарша.

Если надавить пальцем на свежую баранину, ямка на поверхности должна быстро восстанавливаться.

Сочное, сладкое баранье мясо может стать и изысканным блюдом, и важной частью обычного сытного обеда. Когда-то баран был символом весны, и его мясо появлялось лишь в эти месяцы, но теперь бараниной можно наслаждаться круглый год.

Свинина

Свинина относится к самым постным видам мяса. Однако многие продукты из свинины – салями, сосиски, грудинка, ребра с тонким слоем мяса и бекон с прожилками жира – содержат много насыщенных жиров.

В действительности в постной свинине меньше жира, чем в говядине и молодой баранине, и не намного больше, чем в курином мясе без кожи. Например, 100 г постной жареной свиной ноги содержит 7 % жира, тогда как такое же количество жареного цыпленка без кожи – 5,5 %. Что касается содержания белков и энергоценности, то и здесь между этими видами мяса разница небольшая. Так, одна порция цыпленка содержит 25 г белков и 150 г ккал, а порция свинины – 30 г белков и 185 ккал.

Свинина – прекрасный источник витаминов группы В, особенно B_{12}, а также цинка и железа. Наиболее полезна свинина, от которой предварительно отделили жир, а затем запекли в духовке или на гриле. Исключительно важно тщательно прожаривать свинину, поскольку она может быть переносчиком бактерий.

Свинина должна быть плотной и матовой, практически без пленок. Мясо молодых животных светло-розовое, старых – более насыщенных оттенков. Если свинина совсем темная и покрыта пленками, блюдо будет жестким и сухим. Внешний слой жира должен быть белым и плотным, а само мясо – в тонких жировых прожилках, как мрамор.

Простейший способ проверить готовность свинины – проткнуть кусок мяса острым ножом. Если свинина готова, то при этом не должен выделяться розовый сок. Однако в процессе запекания ноги или лопатки надежнее пользоваться термометром, чтобы следить за температурой внутри мяса. Она должна достигать 75 ˚С, чтобы все бактерии погибли.

Консервирование свинины – это процесс соления и иногда копчения, используемый для приготовления бекона или ветчины, считается важнейшим способом предохранения от порчи и обеспечения длительный сохранности мяса. Современная технология охлаждения и заморозки понизила роль консервирования, как способы длительного хранения, и свинину солят или коптят только потому, что людям нравится вкус этих продуктов.

Куриное мясо

Куриное мясо – вкусный, питательный и в то же время низкокалорийный продукт, легко усвояемый организмом человека. По количеству белка куриное мясо превосходит говядину и постную свинину.

О пользе куриного мяса, легкого и питательного, известно давно. Его применение в разных национальных кухнях было связано с эффектом восстановления сил и укрепления иммунитета тяжело больных людей. Китайская медицина, например, настоятельно рекомендует мужчинам ежедневное употребление куриного мяса для увеличения физической силы.

Регулярное употребление продуктов из свежей курицы имеет и более конкретные медицинские показания. Недавние исследования подтвердили предположение ученых о том, что куриный бульон улучшает состояние сердца, действуя на размеры сердечной мышцы и толщину стенок сосудов, при этом не оказывая никакого влияния на артериальное давление. Даже кофейная чашечка концентрированного куриного бульона, ежедневно выпиваемого взрослым мужчиной в течение длительного времени, помогает нормализовать сердечный ритм. Такой эффект исследователи связывают с содержащимся в свежей курице специфическим белком пептидом.

Куриное мясо является одним из лучших источников белка. Кроме того, в нем в большей степени, чем в других видах мяса, представлены полиненасыщенные жирные кислоты, благодаря чему оно не только хорошо усваивается организмом, но и способствует профилактике ишемии, инфаркта миокарда, инсульта, гипертонии, а также поддерживают нормальный уровень обмена веществ и повышают иммунитет. Куриное мясо содержит больше белков, чем любой другой вид мяса, при этом содержание в нем жиров не превышает 10 %. Для сравнения: мясо курицы содержит 22,5 % белка, в то время как мясо индеек – 21,2 %, уток – 17 %, гусей – 15 %. Еще меньше белка в так называемом «красном» мясе: говядине -18,4 %, свинине -13,8 %, баранине -14,5 %. Но особо следует выделить то, что белок куриного мяса содержит 92 % необходимых для человека аминокислот (в белке свинины, баранины, говядины – соответственно 88, 73 % и 72 %). По минимальному содержанию холестерина мясо куриных грудок, так называемое «белое мясо», уступает только рыбе.

Мало того, что человеческий организм с легкостью усваивает куриное мясо, его особые белковые соединения способны еще

воздействовать подобно ударной дозе витаминов и потому помогают в борьбе не только с простудами, но и для мобилизации защитных сил организма.

В курином мясе в большом количестве содержатся витамин B_2 (влияет на все виды обменных процессов, принимает участие в регуляции углеводного и жирового обменов, способствует нормальному функционированию центральной нервной системы, поддерживает здоровье кожи и ногтей), витамин B_6 (играет важную роль в регуляции белкового и жирового обменов, укрепляет нервную систему, поддерживает здоровье кожи), витамин B_9 (играет важную роль в процессах кроветворения, участвует в регуляции белкового обмена, повышает устойчивость организма к воздействию неблагоприятных факторов внешней среды, необходим для здорового протекания беременности), витамин B_{12} (усиливает иммунитет, нормализирует кровяное давление, необходим для здоровья репродуктивных органов, предотвращает депрессию и бессонницу).

К тому же в курятине содержится большое количество железа в легкоусвояемой форме, а также серы, фосфора, селена, кальция, магния и меди.

Мясо курицы практически универсально: оно помогает при заболеваниях желудка с высокой кислотностью и в том случае, если она понижена. Мягкие, нежные волокна мяса играют роль буфера, притягивающего на себя излишнюю кислоту при гастритах, синдроме раздраженного желудка, язвенной болезни двенадцатиперстной кишки. Особые свойства куриного мяса незаменимы в виде бульона, содержащего экстрактивные вещества, – при пониженной секреции они заставляют «ленивый» желудок работать.

Куриное мясо – одно из самых легких для переваривания. Оно легче усваивается: в мясе курицы меньше соединительной ткани – коллагена, чем, например, в говяжьем. Именно мясо курицы является важным компонентом диетического питания при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, сахарном диабете, ожирении, а также для профилактики и лечения сердечно-сосудистых недугов. Кроме того, куриное мясо, несмотря на наивысшее содержание белка, самое низкокалорийное.

Субпродукты

Субпродуктами называют органы и некоторые части туши (тушки) сельскохозяйственных животных, птиц, которые образуются при их разделке. Это печень, селезенка, сердце, язык, мозг, кишки, почки, кости. В диетическом питании чаще используются печень, сердце, язык и голяшки, реже – мозг и селезенка. Практически все субпродукты содержат биологически активные вещества, способные стимулировать кроветворение. Поэтому блюда из селезенки, сердца, вываренных почек, костного мозга крупного рогатого скота не только вкусны, питательны, но также способствуют лучшей регенерации гемоглобина при малокровии. Полезны такие блюда и при болезнях почек, нервной системы, после перенесенных травм, ожогов и инфекционных заболеваний. Когда требуется значительно обогатить пищевой рацион фосфором, лецитинами, витаминами группы В, с ведома врача используются блюда из головного мозга крупного рогатого скота.

Все субпродукты – хорошая среда для размножения и роста микроорганизмов, способных вызвать пищевые отравления или инфекционные заболевания. Поэтому при их транспортировке, хранении и кулинарной обработке должны строго соблюдаться соответствующие санитарно-противоэпидемические правила. От печени прежде всего отделяют желчный пузырь, удаляют крупные желчные протоки и кровеносные сосуды. Пленку с печени снимают после тщательного мытья продукта в проточной воде. При предварительном обжаривании печени температура в ее толще не должна быть ниже 90 °С. Холодная обработка говяжьих почек предусматривает обязательное их освобождение от капсулы вместе с околопочечным жиром. После этого почки хорошо промывают, разрезают каждую вдоль пополам, 2–3 часа выдерживают в холодной воде и варят при слабом кипении 2–2,5 часа. Головной мозг также предварительно выдерживают в холодной воде 1–2 часа и, не вынимая его из воды, аккуратно снимают набухшую пленку – мозговые оболочки. Никакие блюда из субпродуктов впрок готовить не рекомендуется.

Печень сельскохозяйственных животных и птиц– один из субпродуктов, одинаково полезный как для обычного рационального питания, так и для питания диетического. Говяжья печень содержит 72,9 % воды, 17,4 % белков, 3,1 % жиров; 190 мг калия, 104 мг натрия, 10 мг кальция, 16 мг магния, 342 мг фосфора, 6,0 мг железа, 3,8 мг меди, 0,31 мг марганца, 35 мкг кобальта; 0,01 мг витамина А, 0,12 мг витамина В, 0,19 мг

витамина B_2, 3,0 мг витамина РР, значительные количества витаминов D, B_{12}, Е, B_6, фолиевой и пантотеновой кислот. Калорийность 100 г говяжьей печени – 124 ккал. Благодаря сочетанию довольно больших количеств полезных веществ полупрожаренная печень назначается больным со сложной формой малокровия – пернициозной анемией. Отварная и полупрожаренная печень считается хорошим подспорьем в лечении мочекаменной болезни. Только в этом случае избирательным терапевтическим эффектом обладает больше других витамин А.

*Гусиная печень*по пищевым, биологическим и диетическим достоинствам близка к печени говяжьей. Особенно хороши из нее паштеты. В прилегающих к Балтийскому морю районах Польши, Германии когда-то специально разводили и откармливали гусей, отличавшихся большой печенью.

*Телячья печень*по содержанию витаминов несколько уступает печени взрослого животного, но ее белки и жиры усваиваются легче. Меди в телячьей печени почти вдвое больше, что обеспечивает лучшее использование железа, марганца и белков для регенерации эритроцитов.

При отсутствии говяжьей, телячьей печени в диетическом питании используются также блюда из *печени бараньей, свиной,*которые по химическому составу и калорийности от говяжьей печени существенно не отличаются. Более того, азотсодержащих экстрактивных веществ в свиной печени (4,7 %) меньше, чем в печени бараньей (5,8 %) и говяжьей (5,3 %). По содержанию пуриновых оснований (93,5 мг) говяжья печень уступает лишь мясу цыпленка и особым рыбным консервам – шпротам. Это, естественно, ограничивает возможность использования печени в диетах при болезнях сердечно-сосудистой системы, почек, поджелудочной железы, печени и желчевыводящих путей. По той же причине не рекомендуется увлекаться такими блюдами пожилым людям. В то же время печень богата гепарином, который сдерживает свертываемость крови. А это весьма важно в комплексе мер профилактики тромбоза кровеносных сосудов, в том числе питающих сердечную мышцу и головной мозг. Гепарин как специальное лекарство получают из печени убойных животных.

Таким образом, включение блюд из печени в диетическое питание регламентируется конкретным состоянием человека, нуждающегося в диете. Для здоровых, физически активных людей подобных ограничений не существует.

Сердцетакже отличается немалыми диетическими достоинствами. Говяжье, баранье, свиное сердце соответственно

содержит: 72,9, 78,5 и 78,0 % воды; 15,0, 13,5 и 15,1 % белков; 4,2, 3,5 и 3,2 % жиров (калорийность – 97, 82 и 80 ккал в 100 г продукта); до 179 мг калия, 115 мг натрия, 8–15 мг кальция, 14–25 мг магния, 3,0–8,9 мг железа, 213–215 мг фосфора, определенные количества марганца, кобальта, меди; до 0,02 мг витамина А, 0,36 мг витамина В, 0,65 мг витамина B_2, 4,0 мг витамина РР, немало пантотеновой кислоты, инозита и даже некоторые количества витамина С. Экстрактивных веществ в говяжьем сердце – 2,0 %, в бараньем – 3,4 %, в свином сердце – 2,7 %, т. е. почти что вдвое меньше, чем в печени тех же животных.

Языкотличается специфической структурой тканей и довольно большим содержанием азотистых экстрактивных веществ. Поэтому варить его надо дольше, чем, например, сердце и мясо убойного животного. Говяжий, бараний и свиной язык соответственно содержат: 71,2, 67,9 и 66,1 % воды; 13,6, 12,6 и 14,2 % белков; 12,1, 16,1 и 16,8 % жиров; 2,2, 2,5 и 2,1 % экстрактивных веществ (калорийность – 163, 195 и 208 ккал в 100 г продукта); 19, 23 и 22 мг магния; 162, 166 и 171 мг фосфора; 4,5, 4,8 и 3,3 мг железа; примерно по 7 мг кальция, до 50 мг калия, определенные количества натрия, меди, марганца, кобальта; от 0,11 до 0,15 мг витамина В, от 0,30 до 0,37 мг витамина B_2, от 3,0 до 3,2 мг витамина РР. Кожицу с языка после отваривания обязательно снимают.

Содержание белка в разных видах мяса (%)

Баранина нежирная – 19,9 ˚Свинина – 19,07
Баранина жирная – 15,54 Свинина жирная – 13,81
Телятина – 19,87 Говядина нежирная – 19,54
Телятина жирная – 17,93 Говядина жирная – 17,46
Мясо козы – 18,85 Мясо кролика – 20,39

Содержание жиров в разных видах мяса (%)

Свинина жирная – 35,47 Говядина средней жирности – 5,25
Баранина жирная – 29,51 Мясо курицы жирное – 4,84
Мясо гуся – 27,26 Мясо дикой утки – 3,10
Говядина жирная – 20,33 Говядина нежирная – 1,91
Мясо кролика жирное – 9,27 Курица нежирная – 1,40

Телятина жирная – 7,04 Мясо зайца – 1,10
Свинина нежирная – 6,30 Мясо голубя – 1,00
Баранина нежирная – 5,48 Телятина нежирная – 0,78

Содержание калорий в разных видах мяса, колбасы, субпродуктов

Указано содержание кКалорий в 100 г продукта.
Баранина – 207
Ветчина – 370
Говядина – 158
Грудинка – 470
Гусь – 395
Индейка – 207
Индюк – 230
Колбаса копченая – 510
Колбаса любительская – 300
Колбаса мозговая – 342
Колбаса московская – 470
Колбаса украинская – 350
Колбаса чайная – 180
Колбаса языковая – 220
Корейка – 430
Крольчатина – 120
Курица – 185 корок – 360
Паштет из печени – 315
Печень говяжья – 90
Почки говяжьи – 60
Салями – 560
Сардельки – 150
Свинина – 390
Сердце – 90
Сосиски – 200
Утка – 410
Шпик – 660
Язык говяжий – 279
Язык свиной – 300
Язык телячий – 160
Яйцо, 1 шт. – 75